ГОТОВИМ В АЭРОГРИЛЕ

- Приготовление блюд в электрогриле в режимах: томление; гриль, жарка, запекание; выпечка
- Кулинарные рецепты

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Аэрогриль – это многофункциональный бытовой прибор для приготовления пищи, очень простой и удобный в обращении. Он выполняет все виды кулинарной обработки продуктов – варит, томит, тушит, жарит, печет, сушит. Принцип работы прибора заключается в использовании потока горячего воздуха, который при заданной температуре равномерно обдувает приготавливаемое блюдо. Применяя кольцо-увеличитель, в аэрогриле можно приготовить одновременно три блюда, располагая их на разных уровнях, при этом допускается употребление любой жаропрочной посуды.

В аэрогриле можно готовить диетические блюда – жарить мясо, курицу, рыбу, шашлык, котлеты совершенно без масла, а излишки жиров, содержащихся в этих продуктах, будут вытапливаться и стекать в колбу прибора. Можно также выпекать хлеб, пироги и пирожки, готовить супы, овощи, каши, запеканки, варить варенье, стерилизовать банки и домашние заготовки, размораживать продукты, сушить зелень, грибы, овощи и фрукты.

- Готовим в аэрогриле
  - Приготовление в аэрогриле
  - Приготовление в горшочках (режим «томление»)
    -
    - Супы, щи, борщи и рассольники
      - Суп грибной с курицей
      - Суп гороховый с копченой грудинкой
      - Щи вегетарианские с горохом и фасолью
      - Суп мясной с зеленой фасолью
      - Суп фасолевый по болгарски
      - Суп грибной с горохом
      - Суп чечевичный
      - Бозбаш по-армянски
      - Суп с поджаркой
      - Суп харчо в горшочках
      - Суп гуляш по венгерски
      - Шурпа
      - Суп прибалтийский со свининой
      - Суп с гречневой крупой
      - Суп жульен
      - Суп луковый
      - Суп куриный с рыбой и шампиньонами
      - Суп куриный с белыми грибами

- Суп куриный душистый
- Суп лапша грибная
- Чорба аппетитная
- Суп осетровый
- Суп рыбный с рисом
- Рыбная похлебка по уральски
- Суп рыбный со свеклой
- Рассольник со свининой
- Рассольник рыбный
- Щи со свежей капустой
- Щи кислые
- Щи сборные
- Борщ
- Борщ с фасолью
- Борщ ароматный с грибами
- Борщ с птичьими потрохами
- Борщ вегетарианский из квашеной капусты

- Блюда из говядины и телятины
  - Телятина с луком в сметанном соусе
  - Тефтели нежные в молочном соусе
  - Говядина с овощами и грибами в квасном соусе
  - Говядина с капустой в сметанном соусе
  - Мясо «чили» в горшочке
  - Говядина в винном соусе
  - Говядина с баклажанами
  - Биточки в сметанном соусе
  - Тефтели в томатном соусе
  - Фрикадельки по скандинавски
  - Говядина, томленная в горшочке
  - Беф-строганов в сметанном соусе
  - Рагу говяжье с фасолью
  - Азу в огуречном соусе
  - Говядина с айвой и черносливом
  - Мясо слоеное с овощами
- Блюда из баранины
  - Баранина с капустой и томатами
  - Чанахи
  - Баранина в соусе с яблоками
  - Баранина с фасолью и овощами
  - Баранина с луком в собственном соку
  - Баранина, тушенная с яйцами
  - Баранина, тушенная в соевом соусе
  - Долма по казачьи

- Блюда из свинины
  - Гуляш свиной ароматный
  - Свинина в кисло сладком соусе
  - Свинина, тушенная по мински
  - Свинина, тушенная с капустой
  - Свинина, тушенная в винном соусе
  - Рагу свиное с томатами
  - Свинина с рисовым гарниром
  - Фрикадельки в горшочках
  - Свинина с гороховым гарниром
  - Свинина в пивном соусе
  - Свинина по белорусски
  - Гуляш свиной с картофелем в сливочном соусе
  - Свинина в чесночном соусе
  - Голубцы
  - Пельмени классические
- Блюда из крольчатины
  - Кролик с овощами в сметанном соусе с вином
  - Кролик с гречневым гарниром
  - Кролик в молочном соусе
  - Кролик с грибами в горшочке
- Блюда из ливера
  - Печень, тушенная в сметане
  - Печень, тушенная в грибном соусе
  - Ливер в горшочках
  - Язык в сливочном соусе с вином
  - Пельмени из ливера в горшочке
  - Пельмени с печенью в грибном соусе
- Блюда из птицы
  - Куриный плов с овощами
  - Курица с овощами в сливочном соусе
  - Курица в собственном соку
  - Курица с шампиньонами
  - Курица с грибами в чесночном соусе
  - Курица в винном соусе
  - Индейка с томатами в сметанном соусе
  - Индейка с баклажанами
- Рыбные блюда
  - Рыба, тушенная с цветной капустой в сметанном соусе
  - Рыба, тушенная с томатами в майонезном соусе

- Рыба, тушенная с грибами в сметанном соусе
- Способ приготовления
- Треска в яблочном соусе
- Солянка рыбная
- Рыба, тушенная в горчичном соусе
- Рыба, тушенная в кефире
- Рыба с шампиньонами в огуречном рассоле
- Рыбное жаркое
- Рыбная запеканка
- Треска, запеченная с картофелем в сметане
- Рыбная запеканка с рисом
- Рыба, тушенная в молоке
- Сом, тушенный в огуречном соусе
- Тефтели рыбные в сметанном соусе
- Котлеты рыбные в молочном соусе
- Рыба в пивном соусе с медом
- Рыбное рагу
- Скумбрия с луком
- Камбала с овощами и зеленью в горшочках
- Рыбные голубцы в горшочках
- Форель в апельсиновом соусе
- Хек в морковном соусе
- Рыбный пудинг

- Грибные блюда
  - Грибы, тушенные в собственном соку
  - Грибы, тушенные в сливках
  - Солянка грибная
  - Грибное жаркое
  - Грибы, тушенные с овощами
  - Грибной плов
  - Грибы в горчичном соусе
  - Грибы, тушенные с картофелем в сметане
  - Грибные пельмени с яйцами
- Крупяные блюда
  - Каша гречневая в горшочке
  - Каша гречневая с курагой и черносливом
  - Каша гречневая с куриным мясом
  - Каша гречневая с грибами
  - Каша рисовая с морковью
  - Каша рисовая с тыквой
  - Рисовая каша с грибами в горшочках
  - Плов со сладким перцем

- Каша пшенная с морковью и яблоками
- Каша пшенная с тыквой

- Овощные блюда
  - Картофель, тушенный с кабачками в сметане
  - Картофель, тушенный с цветной капустой и брокколи
  - Картофель, томленный с ветчиной
  - Картофель с луком, тушенные в горчичном соусе
  - Картофельные клецки, фаршированные рыбой
  - Картофель с овощами, тушенные в сливочном соусе
  - Картофель с тыквой, тушенные в сливках
  - Картофель, тушенный с баклажанами
  - Картофель, тушенный с грибами в молочном соусе
  - Вареники картофельные с творогом, томленные в горшочке
  - Картофель, тушенный с фасолью в томатном соусе
  - Голубцы с картофелем, томленные в горшочке
  - Голубцы с овощами в горшочке
  - Голубцы ленивые в горшочке
  - Голубцы с творогом и гречневой кашей
  - Капуста кольраби, тушенная в сметане
  - Капуста кольраби с морковью, тушенные в молоке
  - Цветная капуста и брокколи с творогом в сметане
  - Капуста брюссельская, тушенная в сливочном соусе
  - Голубцы свекольные с мясом
  - Голубцы свекольные с творогом и овощами
  - Свекла, тушенная с морковью
  - Овощное рагу
  - Тыква с рисом и изюмом
  - Рагу овощное с пряностями
  - Перец, фаршированный овощами
  - Сладкий перец, фаршированный мясом и рисом
  - Кабачки, фаршированные творогом и

рисом с морковью
- Кабачки, фаршированные овощами
- Баклажаны, тушенные по португальски

- Приготовление в режимах «гриль», «жарка», «запекание»
  -
  - Рыбные блюда
    - Запеканка рыбная с картофелем
    - Сом, запеченный с грибами в вине
    - Рыба, запеченная с грибами, луком и яйцами
    - Рыба, запеченная в сметанном соусе с хреном
    - Рыбный паштет
    - Рыба, запеченная с макаронами
    - Рыба, запеченная с белыми грибами
    - Окунь, запеченный со свининой и грибами
    - Рыба, запеченная с картофелем и грибами
    - Рыбная поджарка
    - Треска с луком и чесноком в фольге
    - Форель, запеченная по китайски
    - Тунец с овощами и чесноком в фольге
    - Лосось с сыром в фольге
    - Тельное рыбное
    - Карп с чесноком
    - Судак с овощами в фольге
    - Скумбрия, запеченная в фольге
    - Шашлык из креветок
  - Блюда из птицы
    - Курица гриль под ореховым соусом
    - Цыпленок, запеченный в фольге
    - Цыпленок – гриль с апельсинами
    - Цыпленок, фаршированный брынзой
    - Суфле куриное
    - Пудинг из куриной печени
    - Куриные окорочка, жаренные в гриле
    - Куриные бедрышки, запеченные в тесте
    - Куриные окорочка, запеченные с шампиньонами
    - Куриные окорочка, запеченные с овощами
    - Плов с курицей
    - Котлеты куриные диетические
    - Куриная запеканка
    - Индейка – гриль

- Индейка, запеченная в фольге
- Утка – гриль
- Утка, запеченная с пряностями в фольге
- Утка, фаршированная рисом
- Утка, фаршированная орехами
- Гусь, жаренный в гриле
- Гусь, жаренный с яблоками

- Блюда из баранины
  - Баранина, запеченная в фольге
  - Баранина, запеченная с имбирем
  - Баранина по восточному
  - Баранина, запеченная с овощами под майонезом
  - Люля-кебаб
  - Шашлык кавказский
  - Шашлык по горски
  - Шашлык нежный
  - Баранина, запеченная с баклажанами
  - Молодая баранина, запеченная с мятой
  - Баранина, запеченная с грибами и овощами
  - Котлеты из молодой баранины
  - Колбаски из баранины
  - Баранина, фаршированная рисом
  - Плов узбекский
  - Плов из баранины по персидски
  - Способ приготовления
  - Ароматные бараньи ребрышки
  - Бараньи отбивные с корочкой
  - Жареный барашек
  - Баранина, запеченная с томатами
  - Бастурма
- Блюда из свинины
  - Свиные отбивные с черносливом в фольге
  - Свинина жареная
  - Шашлык из свинины
  - Шашлык свиной в сметане с яблоками
  - Шашлык из свиной печени
  - Свинина, жаренная с яйцами
  - Свинина, запеченная в маринаде
  - Котлеты свиные
  - Биточки по кубански
  - Свинина, запеченная с шампиньонами
  - Свинина с грибами в фольге

- Свиная поджарка с огурцами и помидорами
- Свинина, запеченная по белорусски
- Свинина ароматная в фольге
- Свинина, запеченная по французски
- Свиные отбивные хрустящие
- Свиные отбивные с корочкой
- Свиные отбивные острые
- Свинина ароматная
- Свинина, жаренная с майонезом

- Блюда из кролика
  - Кролик, запеченный с овощами в квасе
  - Кролик запеченный
  - Кролик, запеченный со специями
- Блюда из говядины и телятины
  - Шашлык говяжий
  - Шашлык говяжий в винно яблочном маринаде
  - Шашлык из телячьих почек
  - Ливер говяжий, запеченный в фольге
  - Говядина, жаренная в гриле
  - Рулет мясной
  - Кебаб по-узбекски
  - Суфле мясное
  - Телятина, запеченная в фольге
  - Зразы телячьи
  - Котлеты нежнейшие
  - Тефтели из телятины
  - Почки, запеченные с грибами в фольге
  - Печень с шампиньонами в фольге
  - Котлеты печеночные
  - Ромштексы
  - Антрекоты с шампиньонами
  - Антрекоты ароматные
  - Говядина, жаренная с картофелем
  - Запеканка мясная
  - Мясо рубленое с овощами
  - Ростбиф
  - Бифштексы жареные
  - Гамбургеры
  - Бифштексы рубленые, фаршированные сыром
  - Говядина жареная
  - Говядина, жаренная с лимоном

- Бефстроганов из печени
- Бифштексы в «одеяле»
- Телятина, жаренная с овощами в фольге
- Рулетики говяжьи с зеленью
- Рулетики говяжьи с печенью
- Говядина, жаренная с медом

- Запеченные и жареные овощные блюда, запеканки грибные, макаронные и творожные
  - Котлеты картофельные
  - Картофель, запеченный с яйцами и сыром
  - Картофель, запеченный с брынзой
  - Тефтели картофельные с сельдереем и пастернаком
  - Запеканка картофельная с макаронами
  - Картофельная запеканка
  - Картофельная запеканка с чечевицей
  - Картофельная запеканка с овощами
  - Пицца картофельная
  - Капуста, запеченная с макаронами
  - Капуста, запеченная с рыбой и грибами
  - Запеканка из цветной капусты
  - Цветная капуста, запеченная с грибами
  - Кабачки, запеченные с помидорами и брынзой
  - Кабачки, запеченные с сыром
  - Кабачки, запеченные с овощами
  - Баклажаны, запеченные с луком и томатами
  - Баклажаны, запеченные по итальянски
  - Баклажаны, запеченные с сыром
  - Баклажаны, запеченные с брынзой
  - Помидоры, запеченные с творогом
  - Помидоры, запеченные с сырным суфле
  - Грибная запеканка
  - Грибы, запеченные с мясом
  - Грибы, запеченные с макаронами
  - Грибы, запеченные с рыбой
  - Грибы, запеченные с белым хлебом
  - Грибы, запеченные с баклажанами
  - Грибы, запеченные с картофелем
  - Макаронник с сыром
  - Макароны, запеченные с яблоками
  - Макароны, запеченные с яйцами
  - Макароны, запеченные с грибами

- Макароны, запеченные с творогом и орехами
- Запеканка из вермишели
- Творожная запеканка
- Творожная запеканка с картофелем
- Творожная запеканка с морковью
- Творожная запеканка с рисом и орехами
- Творожно овсяный пудинг
- Творожно гречневый пудинг
- Запеканка творожно манная

○ Приготовление в режиме «выпечка»

-
- Пицца по-русски
- Пицца дачная
- Пицца с грибами
- Пицца с курицей
- Пицца с сайрой, помидорами и перцем
- Пицца с брынзой
- Пицца с творогом
- Бисквит ванильный
- Бисквит лимонный
- Бисквит с какао
- Бисквит с яблоками
- Бисквит с клюквой
- Бисквит сметанный
- Рулет бисквитный с повидлом
- Рулет бисквитный с орехами и медом
- Рулет бисквитный шоколадный
- Рулет картофельный с ветчиной
- Рулет маковый с орехами
- Рулет с изюмом и курагой
- Пирог с творогом
- Пирог со сгущенным молоком
- Пирог ореховый
- Пирог с ягодами
- Пирог со щавелем
- Пирог с повидлом
- Пирог с луком
- Пирог с рыбой и картофелем
- Пирог сырный
- Пирог лимонный
- Пирог апельсиновый
- Пирог с черносливом
- Пирог кукурузный

- Пирожки с капустой
- Пирожки слоеные с творогом
- Пирожки с яблоками
- Расстегаи с мясом
- Расстегаи с рыбой
- Хачапури (на пресном тесте)
- Колобки с корицей
- Кекс московский

Готовим в аэрогриле
Автор-составитель: Калугина Л.А. при участии Кожемякина Р.Н

Приготовление в аэрогриле

Аэрогриль – это многофункциональный бытовой прибор для приготовления пищи, очень простой и удобный в обращении. Он выполняет все виды кулинарной обработки продуктов – варит, томит, тушит, жарит, печет, сушит. Принцип работы прибора заключается в использовании потока горячего воздуха, который при заданной температуре равномерно обдувает приготавливаемое блюдо. Применяя кольцо-увеличитель, в аэрогриле можно приготовить одновременно три блюда, располагая их на разных уровнях, при этом допускается употребление любой жаропрочной посуды.

В аэрогриле можно готовить диетические блюда – жарить мясо, курицу, рыбу, шашлык, котлеты совершенно без масла, а излишки жиров, содержащихся в этих продуктах, будут вытапливаться и стекать в колбу прибора. Можно также выпекать хлеб, пироги и пирожки, готовить супы, овощи, каши, запеканки, варить варенье, стерилизовать банки и домашние заготовки, размораживать продукты, сушить зелень, грибы, овощи и фрукты.

На современном рынке присутствуют как недорогие аэрогрили с механическим управлением и одной скоростью конвекции, так и дорогостоящие, но и более удобные в работе приборы с электронным управлением и тремя скоростями конвекции.

Основной частью аэрогриля является его крышка, поскольку в крышке расположены панель управления, нагревательный элемент и вентилятор. На панели управления размещена информация о всех программах кулинарной обработки продуктов – времени, температуре и скорости подачи горячего воздуха. На электронном таймере можно задать время работы прибора от 1 минуты до 24 часов. При открывании крышки работающего прибора его работа моментально приостанавливается. Только вентилятор может продолжать работать. Как только крышка опускается, прибор продолжает заданную программу.

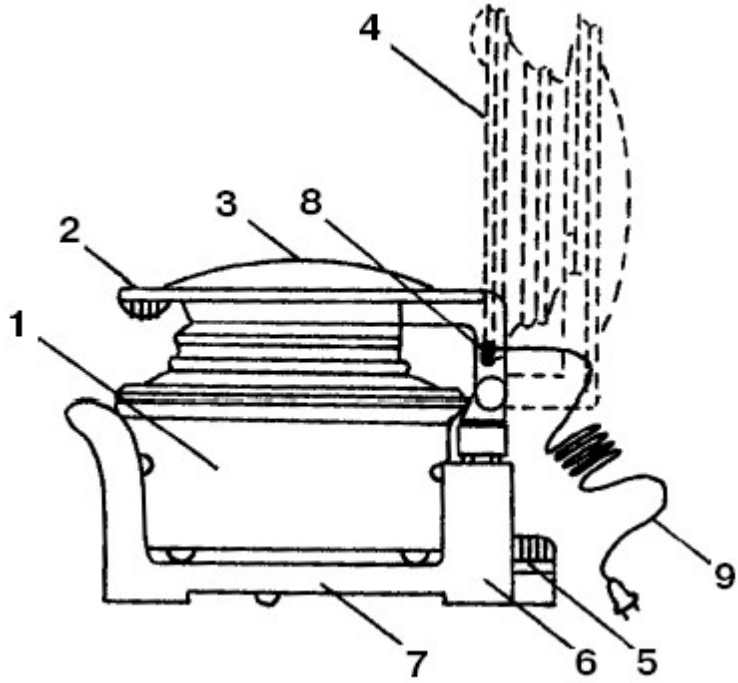

Рис. 1. Аэрогриль (модель HX 1057 Elide): 1 – стеклянная колба; 2 – крышка в закрытом положении; 3 – панель управления на крышке (микропроцессор); 4 – крышка в открытом положении; 5 – механизм подъема крышки; 6 – кронштейн; 7 – пластиковый корпус аэрогриля; 8 – гнездо подключения сетевого шнура; 9 – сетевой шнур

Аэрогрили могут иметь как съемную крышку, так и несъемную – крышку на кронштейне. Кронштейн обеспечивает открывание крышки и ее подъем при установке на колбу кольца-увеличителя.

Следующей главной частью прибора является стеклянная цилиндрическая колба, изготовленная из специального стекла. Потоки горячего воздуха, отражаясь от цилиндрических стенок колбы, обеспечивают равномерный прогрев продуктов.

Колба вставляется в пластиковый корпус, который предотвращает контакт горячей колбы с поверхностью стола.

Верхняя решетка используется для приготовления яиц, горячих бутербродов, гренок.

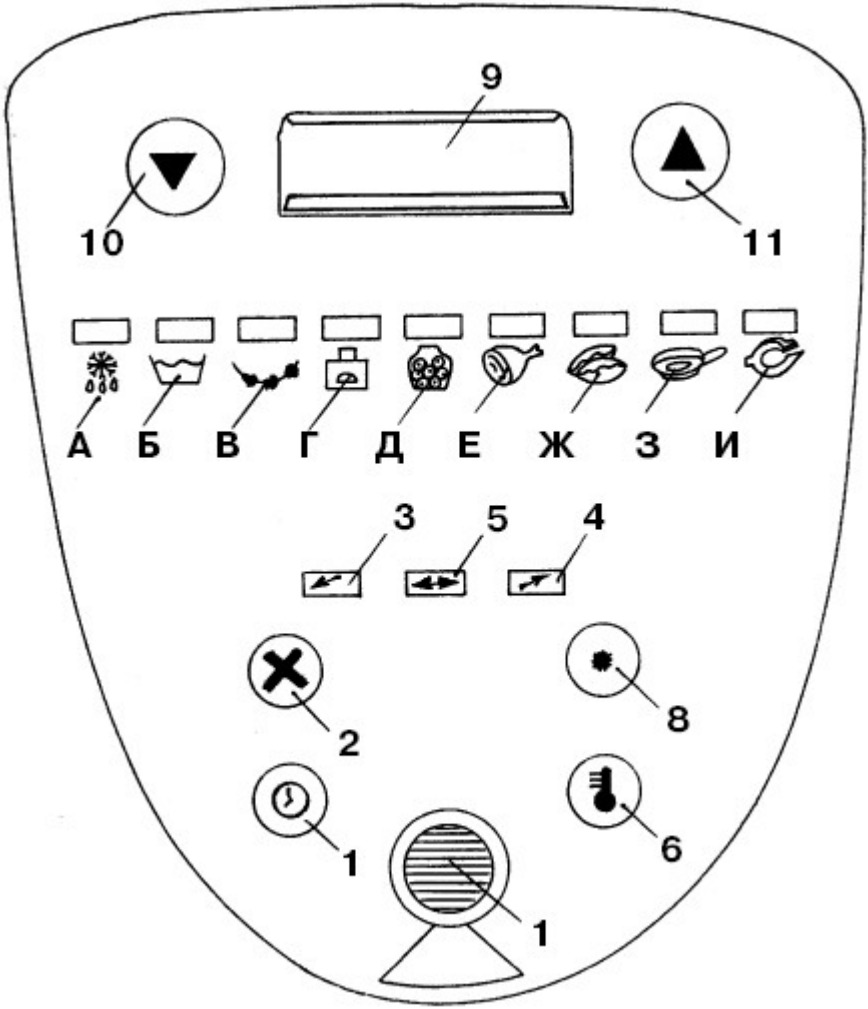

Рис. 2. Панель управления аэрогриля: 1 – кнопка пуска; 2 – включение вентилятора; 3 – понижение оборотов вентилятора; 4 – увеличение оборотов вентилятора; 5 – оптимальный режим подачи горячего воздуха; 6 – кнопка управления температурой; 7 – кнопка сброса программы; 8 – кнопка включения предвари тельного прогрева; 9 – электронный таймер (время); 10 – кнопка уменьшения температуры; А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, З, И – индикаторы показаний температуры горячего воздуха в режимах: А – разморозки; Б – промывки; В – сушки; Г – томления; Д – стерилизации; Е – запекания; Ж – выпечки; З – жарки; И – гриля

На средней решетке готовится выпечка, мясные и рыбные блюда. Причем, продукты по возможности рекомендуется класть прямо на решетку. Расстояние между продуктами и стенками

колбы должно быть не менее 1,5 см, тогда горячий воздух будет свободно циркулировать и равномерно нагревать блюдо. Переворачивать продукты не нужноРыба и мясо, приготовленные прямо на решетке, будут обладать диетическими свойствами, поскольку лишний жир вытопится и количество холестерина в таких продуктах уменьшится.

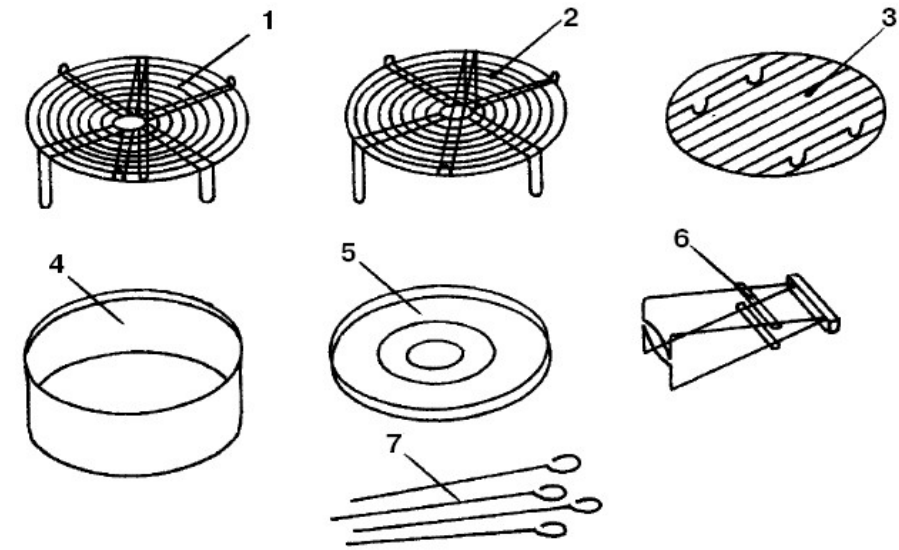

Рис. 3. Дополнительные принадлежности аэрогриля: 1 – верхняя решетка; 2 – средняя решетка; 3 – нижняя решетка; 4 – кольцо увеличитель; 5 – сетчатый противень; 6 – щипцы ухваты; 7 – шампуры

Перед приготовлением на решетке во избежание прилипания продукта к решетке, ее необходимо смазывать маслом или жиром.

На нижней решетке готовят блюда в горшочках, кастрюльках, а также крупные куски мяса, рыбы и птицу. На дно колбы нельзя ставить посуду или класть продукты, в противном случае будет нарушена циркуляция горячего воздуха и блюда останутся сырыми. На дно колбы можно наливать жидкость. Обычно при приготовлении мяса, птицы или рыбы на дно колбы наливают стакан пива или вина. Блюдо, приготовленное в горячих парах пива или вина, будет мягким, воздушным, ароматным и особенно вкусным.

Кольцо-увеличитель используется для приготовления крупных продуктов, стерилизации банок и домашних заготовок, при одновременном приготовлении комплексного обеда.

При использовании кольца-увеличителя время приготовления блюд увеличивается на 15 минут.

Стимер или сетчатый противень удобен для сушки трав, тертых овощей, ягод, жарки кофе и семечек.

В комплект прибора входят также небольшие шампуры, на которых удобно готовить шашлык из мяса, рыбы и грибов.

Параметры режимов приготовления блюд в аэрогриле, как правило, указываются в кулинарных книгах. Но время приготовления не будет постоянной величиной. Оно зависит не только от веса продукта, но и от его качества. Кроме того, качество продукта влияет и на выбор температурного режима. Поэтому, эти два параметра – время и температура – могут слегка корректироваться в каждом конкретном случае. Аэрогриль дает возможность такой корректировки, так как в зависимости от степени готовности блюда можно изменить не только время приготовления, но и всю заданную программу в любой момент работы прибора.

В зависимости от вида кулинарной обработки продуктов температурная шкала прибора разделена на **8 режимов**: *разморозка продуктов – 65 градусов; сушка – 95 градусов; томление – 120 градусов; стерилизация – 150 градусов; запекание – 180 градусов; выпечка – 205 градусов; жарка – 235 градусов; гриль – 260 градусов.*

При температуре 80 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 10 минут аэрогриль может сам себя помыть. При этом в колбу нужно налить горячую воду, но не более чем на 1/2 ее объема и добавить немного средства для мытья посуды.

Выбор скорости подачи горячего воздуха также зависит от вида кулинарной обработки продуктов.

Низкая скорость – для сушки зелени, некоторых видов выпечки, приготовления омлетов.

Средняя скорость – для запекания, тушения, томления, сушки овощей и фруктов.

Высокая скорость – для жарки, гриля, стерилизации, приготовления в горшочках, сушки грибов.

В инструкциях по эксплуатации аэрогриля, как правило, даны таблицы примерных параметров приготовления различных блюд. Например:

Яйцо всмятку готовится на верхней решетке в течение 10 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Яйцо вкрутую – на верхней решетке в течение 15 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Яичница – на верхней решетке в течение 12–15 минут при тех же параметрах.

Яблоки печеные – на любой решетке в течение 15 минут при

температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции.

Орехи жареные – на верхней решетке в течение 10 минут при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции.

Стерилизация пустых банок емкостью до 1 л – на нижней решетке в течение 15 минут при температуре 150 градусов и высокой скорости вентиляции.

Стерилизация банок емкостью более 1 л – в течение 20 минут при тех же параметрах.

Сушка моркови – в стимере на верхней решетке в течение 13 минут при температуре 150 градусов и средней скорости вентиляции.

Сушка зелени – в стимере на верхней решетке в течение 10 минут при температуре 150 градусов и низкой скорости вентиляции.

Приготовление в горшочках (режим «томление»)

Блюда в горшочках очень удобно готовить в аэрогриле. Стенки глиняного горшочка, равномерно прогреваясь, создают мягкие условия тепловой обработки – томление, при котором в наиболее полном объеме сохраняются естественные питательные вещества и витамины, образуются новые вкусовые и ароматические вещества. Процесс приготовления пищи в горшочках имеет и еще одно немаловажное преимущество – сохраняется энергетическая структура блюда, создавшаяся в результате приготовления, что также крайне важно для здоровья человека. Желательно для приготовления в аэрогриле использовать огнеупорные керамические горшочки, покрытые изнутри глазурью. Тем более, что сейчас на рынке представлен широкий выбор различных горшочков. Если внутренний слой горшочков не покрыт глазурью, то многочисленные поры горшочка будут значительно поглощать жидкость из блюд и нарушать технологию их приготовления. В горшочках хорошо готовить мясные, рыбные, овощные и грибные блюда, супы и каши. Особенно хорошо получаются национальные русские блюда – щи, рассыпчатые воздушные каши, солянки, грибы – рецептура которых изначально сформировалась на приготовлении именно в глиняных горшках.

Уход за горшочками несложен, они легко моются мягкими моющими средствами для посуды, а подгоревшая пища удаляется с помощью нагревания в аэрогриле горшочка с водой, слегка подкисленной уксусом.

Супы, щи, борщи и рассольники

Суп грибной с курицей

Компоненты

Кусочек курицы – 300 г Масло топленое – 2 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Перец сладкий красный – 1–2 шт. Грибы белые свежие – 200 г Мука – 1 столовая ложка Паста томатная – 1 столовая ложка Вино сухое белое – 1/4 стакана Перец душистый – 3–4 горошины Лавровый лист – 1 шт. Вода – 1,2–1,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы почистить, обдать кипятком и нашинковать кусочками.

Курицу нарезать небольшими кусочками, обжарить в топленом масле до образования румяной корочки, затем положить нашинкованный лук и морковь и обжарить вместе с мясом. Обжаренное мясо с овощами переложить в эмалированную кастрюлю или керамический горшок, добавить нашинкованные грибы и сладкий перец, муку, смешанную с томатной пастой и соль, залить горячей водой и добавить четверть стакана вина.

Кастрюлю или горшок накрыть, поставить в аэрогриль на нижнюю решетку, варить суп при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 40–45 минут. За 7-10 минут до окончания приготовления в суп положить пряности.

Подавать со сметаной и свежей зеленью.

Суп гороховый с копченой грудинкой

Компоненты

Грудинка свиная копченая – 400 г Горох – чуть больше 0,5 стаканаКартофель – 1–2 шт. Вода – 1,5 л Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Корень сельдерея – 50 г Коренья пастернака и петрушки – по 1 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Зелень петрушки – 1 небольшой пучок Перец черный горошком – 4–5 шт. Лист лавровый – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох перебрать, промыть, залить холодной водой и замочить на ночь, утром воду слить.

Грудинку нарезать маленькими кусочками, положить в керамический горшок, добавить размоченный горох и нарезанный кубиками картофель.

Оставшиеся овощи почистить и нашинковать соломкой, лук

почистить и нарезать полукольцами. Нашинкованные овощи немного потушить в оставшемся масле и выложить в горшок с мясом и горохом. Залить горячей водой, посолить, горшок накрыть, поставить в аэрогриль на нижнюю решетку и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 45–50 минут. За 10–12 минут до окончания приготовления положить в суп рубленую зелень и пряности.

Щи вегетарианские с горохом и фасолью

Компоненты

Капуста белокочанная – 300 г Горох – 0,5 стакана Фасоль – 0,5 стакана Вода – 1,5 л Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Коренья сельдерея и петрушки – по 50 г Масло топленое – 3 столовые ложки Перец душистый – 5–6 горошин Укроп сухой молотый – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох и фасоль замочить на ночь, утром воду слить, горох с фасолью промыть холодной водой и положить в глиняный горшок. Морковь, лук, коренья сельдерея и петрушки почистить, нашинковать и пассеровать в топленом масле.

Капусту нашинковать соломкой. Затем капусту с пассерованными овощами выложить в горшок с горохом и фасолью, залить горячей водой, добавить соль и варить щи в аэрогриле при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 10 минут до окончания приготовления положить в щи пряности.

Подавать щи с ржаными сухариками, в каждую порционную тарелку можно добавить по кусочку сливочного масла.

Суп мясной с зеленой фасолью

Компоненты

Говядина постная – 400 г Стручки зеленой фасоли – 200 г Картофель – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 1 пучку Вода – 1,2 л Лавровый лист – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками и положить в керамический горшок. Лук почистить, нарезать кольцами, пассеровать в топленом масле и выложить в горшок к мясу, добавить нарезанный кубиками картофель, нарезанные на кусочки стручки фасоли, залить кипятком и посолить.

Заполненный горшок поставить в аэрогриль на нижнюю решетку, готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 45 минут. За 10–15 минут до окончания приготовления в суп положить рубленую зелень и пряности.

Суп фасолевый по болгарски

Компоненты

Фасоль белая – 1 стакан Вода – 1,5 л Лук репчатый – 1 шт. Коренья сельдерея и пастернака – по 1 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Мята – 2–3 веточки Соль – по вкусу Способ приготовления

Способ приготовления

Фасоль тщательно промыть и предварительно замочить в подсоленной воде на 7–8 часов. Затем воду слить, а фасоль выложить в керамический горшок.

Лук, морковь и коренья почистить, мелко нашинковать, слегка обжарить в растительном масле, добавить в горшок к фасоли, залить горячей водой и поставить в аэрогриль, накрыв горшок крышкой. Готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 30 минут.

Помидоры бланшировать в кипятке, очистить от кожицы, нарезать дольками. Перец очистить от семян, нашинковать соломкой. Затем помидоры со сладким перцем добавить в суп и продолжить приготовление еще 10–15 минут при тех же параметрах. Готовый суп сразу посолить, заправить мелко нарубленной мятой и выдержать в отключенном аэрогриле еще несколько минут.

Суп грибной с горохом

Компоненты

Грибы сушеные – 40 г Горох – 0,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Коренья петрушки и сельдерея – по 50–70 г Масло растительное – 2 столовые ложки Вода – 1,5 л Лавровый лист – 1–2 шт. Укроп сушеный молотый – 1 столовая ложка Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох хорошо промыть и замочить в холодной воде на ночь, утром воду слить.

Грибы тщательно промыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить 1,5 л чуть теплой воды и выдержать 3–4 часа. Тем временем лук, морковь и коренья почистить, мелко нарезать

и обжарить в растительном масле. Затем в кастрюлю с грибами положить вымоченный горох, довести до кипения на плите и перелить содержимое кастрюли в керамический горшок. Добавить обжаренные овощи, посолить, поперчить, поставить горшок на нижнюю решетку аэрогриля и готовить суп 30–35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 5–7 минут до окончания приготовления положить в суп пряности. Подавать со свежей зеленью.

Суп чечевичный

Компоненты

Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чечевица – 1 стакан Вода – 1,5 л Масло растительное – 1 столовая ложка Зелень петрушки и укропа измельченная – по 2 столовые ложки Лавровый лист – 1 шт. Базилик молотый – 1 неполная столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Чечевицу промыть и замочить на 1–2 часа в 1 л воды. Лук и морковь почистить, нарезать и обжарить в растительном масле. Слить воду с чечевицы и выложить ее в керамический горшок, добавить нарезанный кубиками картофель, жареные лук и морковь, посолить. Горшок накрыть, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и варить суп в течение 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 10 минут до окончания приготовления в суп положить пряности.

Подавать со сливочным маслом и свежей зеленью.

Бозбаш по-армянски

Компоненты

Баранина – 400 г Горох лущеный – 1 неполный стакан Картофель – 2–3 шт. Яблоки – 2 шт. Чернослив – 100 г Лук репчатый – 2 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Вода – 2 л Лавровый лист – 1 шт. Сушеная резаная зелень петрушки и сельдерея – по 1 столовой ложке Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Горох тщательно промыть и замочить в холодной воде, лучше на ночь, утром воду слить. Баранину нарубить на небольшие кусочки, залить холодной водой и отварить на плите до готовности, периодически снимая пену. Затем мясо вынуть из бульона, а бульон процедить в керамический горшок. В горячий бульон положить вымоченный горох, нарезанный кубиками

картофель, посолить и поперчить. Горшок накрыть, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить 30–35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Лук почистить, нашинковать и обжарить в сливочном масле, добавив томатную пасту. Яблоки нарезать дольками, удалив сердцевину. Чернослив тщательно промыть теплой водой. Как только заданная программа завершит свою работу, добавить в суп жареный лук, чернослив с яблоками, сушеные травы и лавровый лист и продолжить приготовление при тех же параметрах еще 10–15 минут.

Суп с поджаркой

Компоненты

Свинина – 400 г Сало свиное – 200 г Картофель – 300 г Лук репчатый – 3 шт. Морковь – 2 шт. Перец красный сладкий – 2 шт. Томатная паста – 2 столовые ложки Зелень кинзы – 1 пучок Вода – 1,5 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать маленькими кусочками. Сало нарезать маленькими кубиками, положить на сковороду и растопить на слабом огне. Убрать шкварки. На сковороду в растопленное сало положить свинину и обжарить до румяной корочки. К мясу добавить нарезанный кольцами лук и обжарить. Затем добавить натертую на крупной терке морковь и опять прожарить все вместе. Добавить томатную пасту, перемешать и прогреть еще 2–3 минуты. В керамический горшок переложить все содержимое сковороды, сверху положить нарезанный кружочками картофель и нашинкованный сладкий перец, залить горячей подсоленной водой. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать с рубленой зеленью кинзы.

Суп харчо в горшочках

Компоненты

Грудинка баранья – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 3 зубчика Паста томатная – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Помидоры свежие – 3–4 шт. Рис – 0,5 стакана Сливы маринованные без косточек – 0,5 стакана Орехи грецкие – 1 стакан Вода – 1,8 л Перец жгучий – 0,5 небольшого стручка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грудинку нарезать небольшими кусочками, примерно по 3–4

кусочка на порцию, сложить в кастрюлю, залить холодной водой и варить обычным способом 1–1,5 часа, периодически снимая пену.

Затем мясо вынуть, бульон процедить и разлить равномерно в три порционных керамических горшочка. В каждый горшочек добавить кусочки мяса, мелко нарезанный репчатый лук, промытый рис, кислые сливы, толченые орехи, соль и кусочки жгучего перца. Заполненные горшочки накрыть, поставить в аэрогриль на нижнюю решетку и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 20–25 минут.

Помидоры бланшировать в кипятке, очистить от кожицы, нарезать дольками, положить на сковороду с растопленным сливочным маслом, добавить томатную пасту и слегка обжарить. После завершения заданной программы положить в суп обжаренные помидоры и толченый чеснок и готовить суп еще 15 минут при тех же параметрах.

Подавать со свежей зеленью.

Суп гуляш по венгерски

Компоненты

Говядина – 400 г Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Помидоры – 2–3 шт. Чеснок – 5–6 зубчиков Паста томатная – 2 столовые ложки Тмин молотый – 1 чайная ложка Вода – 1,3 л Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать маленькими кусочками. Лук, перец и помидоры мелко нарезать, положить на сковороду, добавить кусочки мяса и томатную пасту, посыпать красным перцем, влить немного горячей воды и потушить под крышкой 10–15 минут. Затем содержимое сковороды перелить в керамический горшок, добавить нарезанный маленькими кубиками картофель, посолить, залить горячей водой. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить около 35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 5 минут до окончания приготовления суп заправить толченым чесноком и тмином. Подавать со свежей зеленью и сметаной.

Шурпа

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель – 3–4 шт. Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Масло сливочное – 4 столовые ложки Мясной бульон – 2 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Отдельно сварить мясной бульон. Лук почистить, нашинковать и пассеровать в масле.

Сырое мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в масле, добавить очищенную и натертую на крупной терке морковь, томатную пасту и прожарить все вместе 5 минут.

Подготовленное мясо с морковью и луком сложить в большой керамический горшок, залить горячим мясным бульоном, добавить нарезанный соломкой картофель и соль. Заполненный горшок накрыть крышкой, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить 4045 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Суп прибалтийский со свининой

Компоненты

Свинина постная – 500 г Вода – 1 л Сыворотка молочная – 0,5 л Картофель – 3 шт. Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Сало свиное топленое – 2 столовые ложки Измельченная зелень петрушки и сельдерея – по 3 столовые ложки Лист лавровый – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Кусок свинины отварить обычным способом в 1 л воды почти до готовности.

Лук и морковь почистить, мелко нарезать и обжарить в свином жире.

Картофель почистить, нарезать мелкими кубиками. Отварную свинину нарезать порционными кусочками, разложить в три керамических горшочка, залить горячим процеженным бульоном, равномерно добавить горячую сыворотку, картофель, обжаренные овощи, пряности и соль.

Горшочки поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить 25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать со свежей зеленью и гренками из ржаного хлеба.

Суп с гречневой крупой

Компоненты

Говядина нежирная – 500 г Вода – 1,5 л Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень петрушки – 100 г Масло топленое – 1–2 столовые ложки Чеснок – 3 зубчика Гречневая крупа – 0,5 стакана Зелень укропа – 1 пучок Лист лавровый – 2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук, морковь и корень петрушки почистить, нашинковать и обжарить в растопленном масле. Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой и на сильном огне довести до кипения, убавить огонь и тщательно снять пену. Затем горячий бульон с мясом перелить в большой керамический горшок. Добавить хорошо промытую гречку, нарезанный кубиками картофель и жареные овощи. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить 40–50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Затем в суп добавить пряности, рубленую зелень и толченый чеснок. Готовить при тех же параметрах еще 15 минут. Подавать суп со свежей зеленью.

Суп жульен

Компоненты

Морковь – 100 г Репа – 100 г Лук репчатый – 100 г Лук порей – 100 г Горох – 100 г Стручки фасоли – 100 г Бульон мясной – 1,8 л Капустная кочерыжка – 1 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох тщательно промыть и замочить на ночь в холодной воде, утром воду слить.

Все остальные овощи – морковь, репу, лук репчатый и лук-порей, капустную кочерыжку – хорошо промыть, мелко нашинковать, обжарить в сливочном масле, постоянно перемешивая и не давая овощам потемнеть. Затем прожаренные овощи сложить в большой керамический горшок, добавить мелко нарезанные стручки фасоли, вымоченный горох, влить горячий мясной бульон, поперчить и посолить. Заполненный горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и варить 40–45 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать со сметаной и свежей зеленью.

Суп луковый

Компоненты

Лук репчатый – 6–7 головок Корень сельдерея – 100 г Коренья петрушки и пастернака – по 1 шт. Лук – порей – 1 стебель Бульон мясной – 1,5 л Масло сливочное – 3 столовые ложки Рубленая зелень укропа – 2–3 столовые ложки Лист лавровый – 1–2 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Соль по вкусу

Способ приготовления

Лук репчатый и коренья почистить, нашинковать и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Жареные овощи разложить равномерно в три порционных горшочка. Добавить нарезанный колечками лук-порей, залить горячим бульоном, положить рубленую зелень, пряности и соль. Горшочки накрыть, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить 12–15 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать в горшочках с гренками из черного хлеба.

Суп куриный с рыбой и шампиньонами

Компоненты

Филе минтая – 300 г Бульон куриный – 1 л Шампиньоны – 300 г Морковь – 1–2 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Сметана – 2/3 стакана Измельченная зелень петрушки – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь и лук почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле.

Филе рыбы и грибы нарезать небольшими кусочками. В три порционных горшочка равномерно положить кусочки рыбы и грибов, жареные овощи, залить горячим куриным бульоном и посолить.

Заполненные горшочки поставить в аэрогриль, готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции 35–40 минут. За 10 минут до окончания приготовления в горшочки добавить рубленую зелень петрушки и сметану.

Суп куриный с белыми грибами

Компоненты

Курица – 500 г Грибы белые свежие – 300 г Вода – 1,5 л Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Мука пшеничная – 2 столовые ложки Укроп зеленый – 1 пучок Сметана – 3–4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать порционными кусками, обжарить на сковороде в топленом масле до золотистой корочки и выложить в большой керамический горшок. Белые грибы тщательно промыть, ошпарить кипятком, мелко нарезать и обжарить в оставшемся топленом масле, добавить нашинкованные морковь и лук и прожарить вместе с грибами. Затем грибы с овощами также выложить в горшок к мясу, добавить нарезанный мелкими

кубиками картофель, залить горячей водой, поперчить, посолить. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Смешать муку со сметаной и яичным желтком. После завершения заданной программы добавить приготовленную смесь в суп и проварить еще 10–15 минут при тех же параметрах. Подавать с гренками из белого хлеба.

Суп куриный душистый

Компоненты

Курица – 400 г Рис – 3 столовые ложки Морковь – 2 шт.

Лук репчатый – 1–2 шт. Корень петрушки – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Квас хлебный – 1,5 стакана Вода – 1,3 л Зелень петрушки – 1 пучок Зелень чабреца – 1 пучок Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 6 горошин Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Морковь, лук и коренья почистить, нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле. Курицу нарезать маленькими кусочками. В керамический горшок выложить мясо, рис и подготовленные овощи, добавить соль и перец. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить 35–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 15 минут до окончания приготовления в суп влить полтора стакана кваса, добавить пряности и рубленую зелень петрушки. После завершения программы в суп положить пучок чабреца. Перед подачей на стол чабрец вынуть из супа. Подавать со сметаной.

Для приготовления хлебного кваса нужно взять 200 г пшеничных отрубей и 1,2 л воды.

Отруби смешать с небольшим количеством холодной воды, а затем заварить крутым кипятком и поставить на сутки в теплое место для брожения. Готовый квас процедить. Оставшуюся массу можно еще раз залить теплой водой и выдержать сутки в теплом месте.

Суп лапша грибная

Компоненты

Лапша домашняя – 1 стакан Вода – 1 л Грибы сушеные белые – 4–5 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Зелень петрушки и укропа измельченная – по 1 столовой ложке Лавровый лист – 1 шт. Соль – по вкусу

Для приготовления теста

Мука – 300 г Яйца – 3 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

На рабочий стол насыпать горкой просеянную муку, сделать в центре муки углубление, влить в него сырые яйца, добавить соль и замесить крутое тесто. Затем тесто накрыть полотенцем и выдержать около 15–20 минут на столе. Выдержанное тесто раскатать в тонкий пласт, сложить его треугольником и нарезать лапшу тонкой соломкой. Приготовленную лапшу следует подсушить на воздухе, разложив ее тонким слоем на посыпанном мукой столе.

Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в 1 л слегка теплой воды на 3–4 часа. Затем грибы нашинковать и выложить в керамический горшок, добавить обжаренный в топленом масле лук и приготовленную лапшу, залить горячей водой, в которой вымачивались грибы и посолить. Горшок накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. После завершения заданной программы в суп добавить рубленую зелень и пряности и готовить еще 10 минут при тех же параметрах. Подавать со свежей зеленью и сметаной.

Чорба аппетитная

Компоненты

Курица – 400 г Лапша домашняя – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Корень петрушки – 2 шт. Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Квас хлебный – 1,5 стакана Зелень кинзы и петрушки – по 1 пучку Перец стручковый горький – 1 стручок Вода – 1,2 л Соль – по вкусу

Способ приготовления

Способы приготовления домашней лапши и хлебного кваса описаны в двух предыдущих рецептах.

Курицу нарезать небольшими кусочками и обжарить в сливочном масле до золотистой корочки. Лук и корень петрушки нашинковать и обжарить в оставшемся масле. В керамический горшок положить жареную курицу и овощи, залить горячей водой, посолить. Горшок накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить 15 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Затем в суп добавить домашнюю лапшу и влить горячий квас и готовить блюдо еще 25 минут при тех же параметрах. После завершения программы в суп добавить разрезанный на 4 части стручок горького перца и выдержать 15 минут в отключенном аэрогриле. Перед подачей на стол горький

перец вынуть. Подавать чорбу со свежей зеленью.

Суп осетровый

Компоненты

Головы осетровые – 400 г Рыба морская – 300 г Вода – 1,5 л Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Коренья петрушки – 70 100 г Огурцы соленые – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Перец душистый – 5–6 горошин Лавровый лист – 1 шт. Рубленая зелень петрушки – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морскую рыбу и осетровую голову промыть, удалить чешую, жабры и глаза, положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения на сильном огне, затем огонь убавить, пену снять и варить на медленном огне до полной готовности, за несколько минут до окончания приготовления бульон посолить. Сваренную рыбу и голову вынуть, мясо отделить от костей и нарезать кусочками, а бульон процедить.

Лук, морковь и коренья почистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до полуготовности. Соленые огурцы очистить от кожицы и мелко нарезать. Затем огурцы и жареные овощи разложить в три порционных горшочка, залить горячим процеженным бульоном, добавить кусочки рыбы, зелень и пряности. Горшочки накрыть крышкой, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить 15 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Подавать в горшочках со свежей зеленью.

Суп рыбный с рисом

Компоненты

Филе судака – 500 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Рис – 0,5 стакана Масло растительное – 2 столовые ложки Вода – 1,5 л Лавровый лист – 1 шт. Измельченная зелень петрушки – 2 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис тщательно промыть и замочить в холодной воде на 1–2 часа. Морковь и лук почистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. В керамический горшок выложить жареные овощи, добавить нарезанное кусочками рыбное филе, насыпать рис и залить горячей подсоленной водой. Горшок накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить около 35–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 10 минут до окончания приготовления в суп добавить рубленую

зелень, пряности и мелко нарубленный чеснок.

Рыбная похлебка по уральски

Компоненты

Филе окуня – 400 г Грибы сушеные – 50 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Сало свиное топленое – 1,5 столовые ложки Вода – 1,5 л Зелень петрушки с корешками – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть и замочить в 1,5 л теплой воды на 3–4 часа. Морковь и лук почистить, мелко нарезать и обжарить в сале. Картофель нарезать мелкими кубиками. Вымоченные грибы нарезать кусочками и выложить в большой керамический горшок, добавить картофель, обжаренные овощи, нарезанную небольшими кусочками рыбу и залить горячей водой, в которой вымачивались грибы. Горшок накрыть и поставить в аэрогриль. Готовить 35–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 15 минут до окончания приготовления положить в суп пучок петрушки.

Суп рыбный со свеклой

Компоненты

Филе морского окуня – 400 г Свекла небольшая – 1 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень петрушки – 1 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Вода – 1,3 л Уксус столовый – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать маленькими кусочками. Свеклу, корень петрушки и морковь почистить и натереть на крупной терке. Лук нашинковать соломкой. Морковь с петрушкой и луком обжарить в сливочном масле. Свеклу потушить под крышкой с небольшим количеством воды и столовой ложкой уксуса. Затем в керамический горшок положить рыбу и подготовленные овощи, залить горячей водой, посолить. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить 30–35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать суп со свежей зеленью.

Рассольник со свининой

Компоненты

Свинина – 500 г Огурцы среднего размера соленые – 2 шт. Рассол огуречный – 2 стакана Вода – 1 л Рис – 0,5 стакана Корень

сельдерея – 70 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1–2 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 1–2 часа.

Почистить морковь, лук и корень сельдерея, нашинковать и обжарить в масле. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками, положить в сковороду, добавить немного рассола и потушить под крышкой до мягкости. В три порционных горшочка уложить нарезанную небольшими кусочками свинину, добавить подготовленные овощи и рис, влить горячую воду и горячий огуречный рассол. Горшочки накрыть крышками, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить 45–55 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 5–7 минут до окончания приготовления положить в горшочки пряности. После завершения программы блюдо выдержать в аэрогриле еще 1015 минут. Подавать рассольник в горшочках со сметаной и зеленью.

Рассольник рыбный

Компоненты

Рыба – 500 г Вода – 1,5 л Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Коренья петрушки, пастернака и сельдерея – по 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Огурцы соленые – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Томатная паста – 2 столовые ложки Лимон – 3 ломтика Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры и глаза, промыть проточной водой, нарезать на порционные куски. Лук, морковь и коренья почистить, нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать маленькими кусочками и слегка припустить под крышкой. Картофель почистить, нарезать маленькими кубиками. В три порционных горшочка уложить равномерно рыбу и подготовленные овощи, добавить томатную пасту, залить горячей водой. Горшочки накрыть крышками, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить 30–35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 5–7 минут до окончания приготовления положить в рассольник пряности. Подавать в горшочках со свежей рубленой зеленью и ломтиками

лимона.

Щи со свежей капустой

Говядина – 500 г Вода – 1,5 л Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Капуста белокочанная – 300 г Картофель – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Масло топленое – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1–2 шт. Зелень укропа и петрушки – по 1 пучку Соль – по вкусу

Способ приготовления

Говядину хорошо промыть, нарезать маленькими кусочками и положить в большой керамический горшок. Лук и морковь почистить, нашинковать соломкой и обжарить в топленом масле. Картофель почистить, нарезать маленькими кубиками. Капусту тонко нашинковать. Помидоры нарезать дольками. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать соломкой. Все подготовленные овощи уложить в горшок с мясом, залить горячей водой, накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить щи около 45–55 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 10–15 минут до окончания приготовления в щи положить пучки зелени и пряности. Подавать со сметаной.

Щи кислые

Компоненты

Свинина – 500 г Вода – 1,5 л Капуста квашеная – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Корень сельдерея – 70 г Картофель – 1–2 шт.

Компоненты

Сало свиное – 70 г Петрушка сушеная измельченная – 1–2 столовые ложки Лист лавровый – 1 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сало мелко нарезать, положить на горячую сковороду, растопить и убрать шкварки. Квашеную капусту слегка отжать, положить на сковороду с растопленным салом и немного потушить. Добавить мелко нашинкованный лук и натертые на крупной терке морковь и корень сельдерея. Тушить под крышкой до полуготовности капусты.

Мясо тщательно промыть, нарезать порционными кусками и уложить в три порционных горшочка. Равномерно добавить нарезанный маленькими кубиками картофель и тушеные овощи, посолить, залить горячей водой, горшочки накрыть крышками,

поставить в аэрогриль и готовить 50–55 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 7 минут до завершения программы положить в горшочки зелень и пряности. После завершения программы щи выдержать в аэрогриле еще около 15 минут.

Подавать щи в горшочках со сметаной.

Щи сборные

Компоненты

Говядина – 400 г Капуста квашеная – 200 г Белые грибы сухие – 30 шт. Морковь – 1 шт. Репа небольшая – 1 шт. Корень петрушки – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 1 шт. Чеснок – 3 зубчика Масло топленое – 2–3 столовые ложки Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Вода – 1,5 л Грибы соленые – 150 200 г Сметана – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сухие грибы тщательно промыть, залить 1,5 л теплой воды и выдержать 3–4 часа. Затем грибы вынуть и мелко нашинковать. Грибную воду не выливать. Говядину нарезать порционными кусками и уложить в большой керамический горшок.

Морковь, корень петрушки и репчатый лук почистить, нашинковать, обжарить в топленом масле, добавить нашинкованные грибы и прожарить все вместе около 10 минут. Картофель и репу почистить и нарезать соломкой. Все подготовленные овощи положить в горшок с мясом, добавить слегка отжатую квашеную капусту, посолить, залить горячей водой, в которой вымачивались грибы. Горшок накрыть и поместить в аэрогриль. Готовить 60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 7-10 минут до окончания приготовления в щи положить пряности. После завершения программы горшок со щами выдержать в аэрогриле еще не менее 15 минут. Готовые щи заправить свежей рубленой зеленью и чесноком. Выдержать 15 минут.

Подавать со сметаной. Перед подачей в тарелки положить по нескольку соленых грибов.

Борщ

Компоненты

Говядина – 250 г Свинина – 250 г Вода – 1,6 л Свекла – 1 шт. Капуста белокочанная – 300 г Картофель – 1–2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 3 зубчика Паста томатная – 2

столовые ложки Масло топленое – 3 столовые ложки Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Перец черный горошком – 5–6 шт. Лист лавровый – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Овощи почистить и нарезать соломкой. На горячую сковороду положить 2 столовые ложки масла и обжарить в масле свеклу. Затем добавить томатную пасту, перемешать, влить немного горячей воды и потушить под крышкой 10–15 минут. Отдельно на оставшемся масле обжарить морковь и лук. Очищенный картофель и капусту нашинковать соломкой. Мясо тщательно промыть, нарезать небольшими кусочками и уложить в три порционные горшочка. Равномерно добавить все подготовленные овощи, залить горячей водой и посолить. Горшочки накрыть крышками, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить 45–50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 7-10 минут до окончания приготовления в борщ добавить толченый чеснок и пряности. Подавать борщ в горшочках со свежей рубленой зеленью и сметаной.

Борщ с фасолью

Компоненты

Говядина или свинина – 400 г Вода – 1,5 л Свекла – 1 шт. Картофель – 1–2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Капуста белокочанная – 200 г Фасоль – 0,5 стакана Коренья петрушки и сельдерея – 50 г Помидоры свежие – 3 шт. Сало свиное – 70 г Перец черный душистый – 5–6 горошин Лист лавровый – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль перебрать, промыть и замочить на 6–8 часов в холодной воде, можно на ночь.

Овощи и коренья почистить и нашинковать соломкой, помидоры ошпарить кипятком и снять с них кожицу.

Сало нарезать небольшими кубиками, половину положить на сковородку, растопить на слабом огне, убрать шкварки, в растопленное сало положить свеклу и дольки помидоров и тушить до полуготовности, добавив немного горячей воды. Отдельно на оставшемся сале потушить морковь, лук и коренья. Мясо нарезать небольшими кусочками, уложить в большой керамический горшок, добавить тушеные овощи, картофель, капусту и вымоченную фасоль. Все компоненты залить горячей водой и посолить. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 10 минут до окончания

приготовления в борщ добавить пряности. После завершения программы борщ протомить в аэрогриле еще не менее 15–20 минут.

Борщ ароматный с грибами

Компоненты

Свинина – 400 г Сосиски – 2 шт. Свекла – 1–2 шт. Картофель – 2 шт. Морковь – 1 шт. Корень пастернака – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Грибы сушеные – 40 г Паста томатная – 2–3 столовые ложки Сало свиное – 50 г Уксус 3 % – 1 столовая ложка Вода – 1,5 л Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Базилик молотый – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть, залить 1,5 л теплой воды и оставить на 3–4 часа, затем грибы вынуть и нашинковать. Грибную воду оставить для дальнейшего использования. Свеклу в кожуре испечь в аэрогриле на средней решетке при температуре 260 градусов и средней скорости вентиляции в течение 15 минут. После того как свекла остынет, ее нужно почистить и нашинковать тонкой соломкой. Мясо хорошо промыть и нарезать маленькими кусочками.

Почистить морковь, лук и корень пастернака, мелко нарезать и обжарить в растопленном сале, затем добавить томатную пасту, перемешать и еще раз все прожарить.

В большой керамический горшок уложить кусочки мяса, нашинкованную свеклу, грибы и картофель, обжаренные овощи, залить горячей водой, в которой вымачивались грибы, добавить столовую ложку уксуса и соль. Горшок накрыть, поместить в аэрогриль и готовить 4550 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 10 минут до окончания приготовления добавить в борщ мелко нарезанные сосиски и пряности. Подавать со сметаной и зеленью.

Борщ с птичьими потрохами

Компоненты

Потроха птицы (кроме печени) – 500 г Вода – 1,5 л Масло топленое – 2 столовые ложки Свекла – 1 шт. Капуста белокочанная – 250 300 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Коренья петрушки и пастернака – по 1 шт. Картофель – 1–2 шт. Квас хлебный – 2/3 стакана Паста томатная – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Чеснок – 3 зубчика Соль – по вкусу

Способ приготовления

Свеклу почистить, нашинковать соломкой и потушить под крышкой в течение 15 минут в смеси хлебного кваса с томатной пастой. Лук, морковь и коренья почистить, нашинковать и обжарить на сковороде в масле.

В большой керамический горшок положить потроха, нашинкованную капусту, тушеную свеклу, обжаренные овощи и нарезанный кубиками картофель, залить горячей водой, посолить. Горшок накрыть, поместить в аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 40–45 минут. За 10–15 минут до окончания приготовления в борщ положить пучки зелени и пряности. Готовый борщ заправить толченым чесноком и выдержать 10–15 минут.

Подавать со сметаной и свежей зеленью.

Борщ вегетарианский из квашеной капусты

Компоненты

Капуста квашеная – 250 г Свекла – 1 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень сельдерея – 70 г Коренья пастернака и петрушки – по 1 шт. Перец сладкий – 1–2 шт. Кабачок очищенный – 100 г Зелень кинзы и укропа – по 1 пучку Вода – 1,5 л Виноградный уксус – 2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лист лавровый – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Почистить морковь, лук и коренья. Лук нашинковать соломкой. Морковь и коренья натереть на крупной терке и обжарить в растительном масле, затем добавить лук и прожарить еще 5–7 минут. Свеклу почистить и натереть на крупной терке. Перец очистить от семян, нашинковать соломкой. Кабачок нарезать мелкими кубиками.

В три порционных горшочка равномерно положить слегка отжатую квашеную капусту, обжаренные овощи, свеклу, кабачок и перец, залить кипящей водой, добавить виноградный уксус и посолить. Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить 35–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 10 минут до окончания приготовления положить в горшочки рубленую зелень и пряности.

Подавать со сметаной.

Блюда из говядины и телятины

Телятина с луком в сметанном соусе

Компоненты

Телятина – 800 г Сметана – 1,5 стакана Лук репчатый – 2 шт. Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, обжарить в сливочном масле до золотистой корочки, посолить и поперчить и выложить в порционные горшочки. Лук почистить, нарезать кольцами и отдельно обжарить в оставшемся масле, добавить муку и еще прожарить 5–7 минут. Жареный лук разложить в горшочки с мясом, добавить пряности и влить сметану. Заполненные горшочки накрыть крышками, поместить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 1 часа 15 минут.

Тефтели нежные в молочном соусе

Компоненты

Телятина – 350 г Творог – 100 г Яйцо сырое – 1 шт. Рубленая зелень петрушки – 2 столовые ложки Чеснок – 1 зубчик Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Молоко – 1,5 стакана Мука – 1,5 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо и творог пропустить через мясорубку. Фарш поперчить, посолить, добавить в него рубленую зелень и яйцо и тщательно вымесить. Сформировать шарики и слегка обжарить их в сливочном масле. Затем обжаренные шарики выложить в порционные горшочки, добавить оставшееся масло и мелко нарубленный чеснок и залить смесью молока с мукой. Горшочки накрыть крышками, поместить в аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 30–35 минут.

Говядина с овощами и грибами в квасном соусе

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель – 500 г Шампиньоны – 300 г

Морковь – 1 шт. Корень петрушки – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Свежие огурцы – 2 шт. Квас – 2,5 стакана Мука – 1 столовая ложка Масло сливочное – 100 г Зелень сельдерея – 1 пучок Перец душистый – 5–6 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать небольшими кусочками, по 2–3 кусочка на порцию, обжарить в сливочном масле до образования румяной корочки, посолить, поперчить и выложить в горшочки. Картофель нарезать кружочками. Грибы нашинковать небольшими кусочками. Морковь, корень петрушки и лук нашинковать соломкой. Все овощи вместе с грибами обжарить в сливочном масле, добавив столовую ложку муки, и равномерно разложить в горшочки с мясом, добавить немного соли и перца. Свежие огурцы нарезать дольками и также разложить в горшочки. Добавить пряности и остатки масла и залить квасом. Заполненные горшочки накрыть крышками, поместить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции примерно 1 час 1 час 15 минут.

Говядина с капустой в сметанном соусе

Компоненты

Мясо говяжье – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Корень пастернака – 1 шт. Капуста цветная – 200 г Капуста брокколи – 200 г Сметана – 1,5 стакана Масло сливочное – 100 г Семена укропа молотые – 1 чайная ложка Кориандр молотый – 1 чайная ложка Лавровый лист – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, слегка отбить, обвалять в муке и немного обжарить в сливочном масле. Лук, морковь и пастернак почистить, нашинковать соломкой и также обжарить в масле. Добавить нашинкованную цветную капусту и брокколи, немного прожарить, а затем потушить под крышкой, долив немного горячей воды. Жареное мясо с овощами равномерно разложить в порционные горшочки, посолить, поперчить, положить пряности и залить сметаной. Заполненные горшочки закрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 1 часа 15 минут.

Мясо «чили» в горшочке

Компоненты

Говядина рубленая – 500 г Красная консервированная фасоль – 1 банка Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Помидоры в томатном соусе консервированные – 300 г Бульон говяжий или овощной – 1 стакан Масло растительное – 0,5 стакана Масло сливочное – 1 столовая ложка Корица и тмин молотые – по 1 чайной ложке Перец «чили» молотый – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, нашинковать и обжарить в небольшом количестве растительного масла.

Отдельно потушить мясо в течение 10–15 минут с небольшим количеством сливочного масла, перемешать и посолить. Затем в мясо добавить обжаренный лук, перец "чили", тмин, корицу и мелко нарубленный чеснок. Все перемешать и продолжить тушение еще 5–7 минут. Консервированные помидоры превратить в пюре с помощью блендера.

Затем мясо с пряностями сложить в смазанный маслом большой керамический горшочек, добавить пюре из помидоров и горячий бульон, посолить и перемешать, горшочек накрыть, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить 40–50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Открыть банку с красной фасолью и слить жидкость. После завершения программы в горшочек с мясом добавить консервированную фасоль и готовить блюдо еще 20–25 минут при тех же параметрах. Подавать со свежими помидорами и мелко нарубленным зеленым луком.

Говядина в винном соусе

Компоненты

Говядина нежирная – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Паста томатная – 1 столовая ложка Чеснок – 4–5 зубчиков Шампиньоны свежие – 250 г Вино сухое белое – 1–1,5 стакана Зелень петрушки – 1 пучок Сухая смесь молотых трав – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1–2 шт. Корица молотая – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать маленькими кусочками и обжарить в топленом масле до образования румяной корочки. Лук почистить, нашинковать соломкой и также обжарить в топленом масле. К жареному луку добавить томатную пасту и прожарить лук еще 5 минут. Затем мясо с луком выложить в смазанный маслом керамический горшок, посолить и поперчить, добавить пряности и сухие травы, влить белое вино. Заполненный горшок накрыть

крышкой и поместить в аэрогриль, готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 50 минут. За это время подготовить грибы: почистить, нарезать кусочками и отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 15–20 минут. Затем отвар слить, а грибы измельчить блендером, добавить рубленую зелень и толченый чеснок, перемешать. По истечении заданного времени приготовления грибную смесь выложить в горшок с мясом и продолжить приготовление блюда еще 2025 минут при тех же параметрах. Подавать с овощным гарниром.

Говядина с баклажанами

Компоненты

Говядина – 700 г Бульон мясной или овощной – 1,5 стакана Баклажаны – 400 г Помидоры – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло растительное – 0,5 стакана Перец душистый – 6–7 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо отварить обычным способом до полуготовности, вынуть из бульона, острым ножом нарезать на маленькие кусочки, посолить и поперчить.

Чеснок почистить, растолочь и смешать с небольшим количеством растительного масла.

Баклажаны нарезать кружочками, обжарить в растительном масле до полуготовности и уложить, переслаивая мясом, в керамический горшочек. При этом каждый слой баклажанов промазать приготовленным чесночным маслом.

Лук почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле. К жареному луку добавить нарезанные тонкими дольками помидоры и прожарить их немного вместе с луком. Жареные овощи уложить в горшочек поверх мяса с баклажанами, посыпать рубленой зеленью, добавить душистый перец, лавровый лист и залить процеженным горячим бульоном. Заполненный горшочек плотно закрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 40 минут.

Биточки в сметанном соусе

Компоненты

Говядина без костей – 400 г Свинина без костей – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Мука – 2 столовые ложки

Масло топленое – 2 столовые ложки Сметана —1,5 стакана Бульон мясной – 1,5 стакана Паста томатная – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Говядину и свинину вместе с луком пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, тщательно перемешать, сформировать биточки, обвалять их в муке и обжарить на сковороде в топленом масле.

Обжаренные биточки разложить в порционные горшочки. Смешать сметану с мукой и томатной пастой, приготовленную смесь равномерно разлить в горшочки, добавить горячий бульон, положить лавровый лист и толченый чеснок. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить около 4550 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Подавать с любым гарниром и свежей зеленью.

Тефтели в томатном соусе

Компоненты

Говядина без костей – 700 г Бульон мясной – 2 стакана Лук зеленый – 100 г Хлеб белый без корок – 150 г Молоко – 0,5 стакана Мука – 1–2 столовые ложки Масло топленое – 3 столовые ложки Соус томатный – 1 стакан Чеснок – 4 зубчика Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Говядину с зеленым луком пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, поперчить, посолить. Приготовленный фарш тщательно перемешать и сформировать из него шарики.

Мясные шарики обвалять в муке, прожарить со всех сторон в топленом масле, затем разложить в порционные горшочки, залить горячим бульоном, добавить томатный соус, лавровый лист и толченый чеснок. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить 35–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать с отварным рисом или картофелем и свежей зеленью.

Фрикадельки по скандинавски

Компоненты

Для фрикаделек

Говяжий фарш – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Яйцо – 1 штука Молоко – 1/4 стакана Сухари панировочные – 2 столовые ложки

Рубленая зелень петрушки – 1 столовая ложка

Для соуса

Мука – 3 столовые ложки Масло сливочное – 1 столовая ложка Молоко – 1 стакан Бульон мясной – 1–1,5 стакана Горчица – 1 чайная ложка Лимонный сок – 1 чайная ложка Перец красный или черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить и мелко порубить. Фарш перемешать с рубленым луком, петрушкой, яйцом и панировочными сухарями, добавить молоко и еще раз хорошо перемешать до получения однородной массы. Из приготовленной массы сформировать небольшие фрикадельки и разложить их в порционные горшочки.

Приготовить соус для заливки фрикаделек: смешать муку со стаканом молока, добавить сливочное масло, горчицу и лимонный сок, посолить и поперчить, влить бульон, все тщательно перемешать и довести до кипения.

Горячим соусом залить фрикадельки. Горшочки с фрикадельками закрыть крышками, поместить в аэрогриль и готовить около 30–35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Говядина, томленная в горшочке

Компоненты

Говядина без костей – 700 г Свинина жирная – 200 г Соль и молотый перец – по вкусу Вино столовое белое – 1 стакан

Способ приготовления

Говядину нарезать порционными кусками, посолить, поперчить. Свинину нарезать длинными нетолстыми ломтиками. Куски говядины обернуть ломтиками свинины, сложить в керамический горшок и залить вином. Горшок плотно закрыть крышкой. Для герметичности место соединения крышки с горшком можно обмазать тестом. Горшок с мясом поставить в аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 1 часа-1 часа 10 минут.

Беф-строганов в сметанном соусе

Компоненты

Говядина без костей – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Сметана – 1,5 стакана Паста томатная – 1 столовая ложка Мука – 2 столовые ложки Масло топленое – 3 столовые ложки

Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими ломтиками, тонко отбить и каждый ломтик нарезать соломкой.

Подготовленное мясо посолить и поперчить, обжарить на сковороде в масле, добавить очищенный и нарезанный полукольцами лук, еще раз обжарить, посыпать мукой, перемешать и прожарить 2–3 минуты.

Обжаренное с луком мясо разложить в горшочки, добавить сметану, томатную пасту, немного горячей кипяченой воды и лавровый лист.

Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Подавать с жареным картофелем и свежей зеленью.

Рагу говяжье с фасолью

Компоненты

Говядина – 600 кг Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Бульон овощной или мясной – 1 стакан Мука – 2 столовые ложки Масло растительное – 4 столовые ложки Чеснок – 4 зубчика Зеленые стручки фасоли – 400 г Вино виноградное красное – 0,5 стакана Корица – 0,5 чайной ложки Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке и обжарить на сковороде в масле, добавить корицу и перец, посолить и прожарить, перемешивая, еще 5 минут.

Жареное мясо разложить в порционные керамические горшочки, равномерно добавить нарезанный кольцами лук, натертую на терке морковь и стручки фасоли, рубленый чеснок, залить вином и горячим бульоном.

Горшочки накрыть, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 1 часа – 1 часа 15 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Азу в огуречном соусе

Компоненты

Говядина без костей – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Огурцы соленые – 2–3 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Вино виноградное – 1 стакан Мясной бульон – 1 стакан Масло растительное – 3 столовые ложки Чеснок – 4 зубчика Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Перец черный

молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кубиками, лук почистить и нарезать кольцами. Затем мясо с луком обжарить в масле на сковороде и равномерно разложить в порционные горшочки, добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, томатную пасту, измельченный чеснок и пряности, посолить, поперчить, влить виноградное вино и немного горячего мясного бульона. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Подавать со свежей зеленью.

Говядина с айвой и черносливом

Компоненты

Говядина без костей – 600 г Чернослив свежий – 300 г Айва – 300 г Масло топленое – 2 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Сахар – 2 чайные ложки Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать небольшими кусочками, обжарить на сковороде в растопленном масле и разложить в порционные горшочки, поперчить и посолить. Айву очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками. Чернослив обдать кипятком, немного остудить, разрезать пополам и удалить косточки. Дольки айвы и половинки чернослива выложить в горшочки поверх мяса. Сахар слегка обжарить на сковороде и развести в небольшом количестве кипятка, добавить к нему муку, тщательно перемешать. Если соус получился недостаточно сладким, добавить еще немного сахара. Приготовленным соусом залить мясо с фруктами. Горшочки с мясом и фруктами накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить мясо около 1 часа 10 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Мясо слоеное с овощами

Компоненты

Фарш говяжий – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Лук порей – 1 стебель Морковь – 2 шт. Корень сельдерея – 100 г Картофель – 500 г Вода – 1,5 стакана Яйцо сырое – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Тмин молотый – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить и нарезать соломкой. Морковь и корень сельдерея почистить, нашинковать соломкой и смешать с луком-пореем, также нашинкованным соломкой. Репчатый лук мелко порубить. Мясной фарш тщательно смешать с рубленым репчатым луком, сырым яйцом, тмином, солью и перцем.

В смазанный маслом керамический горшок выложить слоями картофель, мясной фарш и смесь овощей из моркови, сельдерея и лука-порея. Каждый слой картофеля и овощей пересыпать солью и тмином. Уложенные овощи с мясом залить кипящей водой, сверху положить кусочки масла. Заполненный горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Блюда из баранины

Баранина с капустой и томатами

Компоненты

Баранина жирная – 400 г Вода – 1 стакан Капуста белокочанная – 400 г Помидоры – 2 шт. Перец сладкий красный – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Коренья петрушки и сельдерея – по 1 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Перец душистый – 7–8 горошин Чеснок – 3 зубчика Лавровый лист – 1 шт. Зелень базилика – 3–4 веточки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и коренья почистить, нашинковать, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту и нарезанные дольками помидоры и еще немного прожарить. Затем к жареным овощам добавить нашинкованную капусту, перемешать, влить немного горячей воды и потушить под крышкой.

Баранину нарезать маленькими кусочками, обжарить в собственном жире, посолить, поперчить и выложить в порционные горшочки. Сверху положить тушеные овощи и очищенный от семян и нарезанный кольцами сладкий красный перец. Мясо с овощами залить горячей водой, добавить пряности и толченый чеснок. Горшочки накрыть крышками, поместить в аэрогриль и готовить мясо около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Чанахи

Компоненты

Баранина – 700 г Картофель – 400 г Помидоры – 3 шт. Баклажаны – 300 г Стручки фасоли – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Вода – 2 стакана Рубленая зелень петрушки – 2–3 столовые ложки Перец душистый – 4–5 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, сложить в смазанный маслом керамический горшок, посолить и поперчить.

Лук и картофель почистить, лук нарезать полукольцами, картофель нарезать мелкими кубиками. Помидоры нарезать небольшими дольками, баклажаны разрезать вдоль полосками, а затем нашинковать соломкой. Стручки фасоли разрезать на три

части.

В горшок к баранине добавить измельченные овощи, пряности и зелень, залить горячей водой. Горшок с мясом и овощами поместить в аэрогриль и готовить блюдо 1 час при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции, а затем температуру снизить до 180 градусов и готовить еще около 30–40 минут.

Баранина в соусе с яблоками

Компоненты

Баранина отварная – 600 г Яблоки средние – 3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Изюм – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Бульон мясной – 1,5 стакана Зелень сельдерея измельченная – 3 столовые ложки Корица – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, нарезать полукольцами, обжарить на сковороде в растительном масле до золотистого цвета. Яблоки разрезать на 4 части, вынуть сердцевину и нарезать небольшими дольками. Отварную баранину нарезать мелкими кусочками и равномерно разложить в порционные горшочки, добавить обжаренный лук, дольки яблок, изюм, зелень и корицу, влить немного горячей воды.

Заполненные горшочки накрыть крышками, поместить в аэрогриль и готовить около 30 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Баранина с фасолью и овощами

Компоненты

Баранина с жирком – 700 г Фасоль лущеная – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 2 шт. Помидоры – 3 шт. Капуста кольраби – 300 г Репа средняя – 1 шт. Коренья петрушки и сельдерея – по 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Томатный соус – 1 стакан Мясной бульон – 1,5 стакана Перец душистый – 5–6 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Тимьян молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль предварительно замочить в холодной воде на 6–8 часов, можно на ночь. Утром воду слить, залить свежую порцию воды и отварить в ней фасоль до полуготовности.

Репчатый лук почистить и обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить в масле нашинкованную соломкой морковь,

репу и коренья.

Баранину нарезать небольшими кусочками и обжарить в собственном жире. Затем баранину с жареными овощами уложить в порционные горшочки, добавить фасоль, мелко нашинкованную кольраби и нарезанные дольками помидоры. Влить горячий бульон и томатный соус, положить пряности, перец и соль. Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 1 часа 15 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Баранина с луком в собственном соку

Компоненты

Бараньи ребрышки – 600 г Лук репчатый – 3–4 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Орегано – 1 чайная ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Баранину разрезать вдоль ребрышек, слегка обжарить на сковороде, посолить и поперчить и уложить в смазанный маслом керамический горшок. Сверху положить жареный лук, влить немного горячей воды, добавить пряности. Горшок с мясом плотно закрыть крышкой и поставить в прогретый аэрогриль. Готовить блюдо около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Баранина, тушенная с яйцами

Компоненты

Баранина – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Бульон овощной – 0,5 стакана Лимонный сок – 2 столовые ложки Сливки – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Лавровый лист – 1 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и выдержать в холодильнике 1 час, затем обжарить в масле, сложить в большой глиняный горшок.

Лук почистить, мелко нарезать, пассеровать в масле и добавить к баранине, положить пряности, мясо залить бульоном. Заполненный горшок плотно закрыть крышкой, поставить в

аэрогриль и готовить блюдо около 1 часа 10 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 20–25 минут до окончания тушения мясо залить смесью взбитых яиц со сливками.

Баранина, тушенная в соевом соусе

Компоненты

Баранина – 600 г Лук репчатый – 3 шт. Соевый соус – 0,25 стакана Перец душистый – 7–8 горошин Имбирь молотый – 1 чайная ложка Анис молотый – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину отварить куском до полуготовности, вынуть,

мелко нарезать и положить в смазанный маслом большой керамический горшок, полить соевым соусом, добавить соль и пряности и залить бульоном так, чтобы он наполовину покрыл мясо. Заполненный горшок накрыть, поставить в аэрогриль и тушить мясо при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции около 30 минут.

Долма по казачьи

Компоненты

Баранина – 500 г Рис – 0,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Виноградные листья – 400 г Масло топленое – 2 столовые ложки Бульон мясной – 1 стакан Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рис замочить в холодной воде на 1–2 часа, затем воду слить, влить свежую порцию и отварить до готовности. Баранину вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить отварной рис, соль и перец. Фарш тщательно перемешать.

Виноградные листья промыть, очистить от толстых черешков, разложить на столе. На середину листьев выложить фарш. Листья с фаршем завернуть в виде конвертиков. Затем плотно сложить их в смазанный маслом керамический горшок, полить маслом, добавить стакан мясного бульона. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Блюда из свинины

Гуляш свиной ароматный

Компоненты

Свинина постная без костей – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Мука – 1 столовая ложка Масло топленое – 2 столовые ложки Бульон мясной – 1–1,5 стакана Паста томатная – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Чабрец молотый – 1 чайная ложка Кориандр молотый – 1 чайная ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кубиками и обжарить на сковороде в масле, затем добавить очищенный и нарезанный кольцами лук, посыпать мукой и еще раз все прожарить.

Прожаренное мясо с луком равномерно разложить в порционные горшочки, залить бульоном, добавить томатную пасту, пряности и соль.

Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать с картофельным гарниром и свежей зеленью.

Свинина в кисло сладком соусе

Компоненты

Свинина – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Коренья петрушки и сельдерея – по 1 шт. Уксус 8 % – 1 столовая ложка Паста томатная – 1 столовая ложка Сахар – 1 столовая ложка Мука пшеничная – 2 столовые ложки Небольшая корочка «бородинского» хлеба Мясной бульон или вода – 1,5 стакана Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Паприка – 1 чайная ложка Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать на порционные куски и слегка отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в масле с двух сторон.

Морковь, лук и корешки почистить, нашинковать и также обжарить в масле, добавить томатную пасту, перемешать и еще немного прожарить.

В керамический горшок положить подготовленное мясо,

сверху – жареные овощи вместе с маслом и томатной пастой, посолить, поперчить, добавить пряности, измельченную ржаную корочку, оставшуюся муку, сахар и уксус и залить горячим бульоном (или водой) так, чтобы мясо слегка покрылось жидкостью. Горшок накрыть крышкой и поставить в аэрогриль. Готовить блюдо при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 1 часа 10 минут. Подавать со свежей зеленью и любым гарниром.

Свинина, тушенная по мински

Компоненты

Свинина – 800 г Картофель – 1 кг Лук репчатый – 4 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, положить на сковороду и немного обжарить в собственном жире. Лук почистить, нарезать кольцами, пассеровать в жире, образовавшемся при обжаривании мяса. В большой керамический горшок положить обжаренное мясо, лук, нарезанный кубиками картофель, добавить немного кипящей воды, посолить и поперчить по вкусу.

Горшок плотно закрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать со свежей зеленью и чесноком.

Свинина, тушенная с капустой

Компоненты

Свинина – 800 г Капуста белокочанная – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь почистить, нашинковать соломкой, положить на сковороду и пассеровать в масле, добавив томатную пасту. Свинину нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в собственном жире.

В порционные горшочки равномерно сложить свинину с выделившимся при жарении жиром, пассерованные овощи, нашинкованную соломкой капусту, специи и соль, добавить небольшое количество горячей кипяченой воды или бульона.

Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в

аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 1 часа 10 минут.

Свинина, тушенная в винном соусе

Компоненты

Свинина без костей – 800 г Сало свиное – 100 г Мука – 2 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Вино виноградное белое – 0,5 стакана Бульон мясной или овощной – 1,5 стакана Зелень петрушки и укропа измельченная – по 3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Сало мелко нарезать и растопить на сковороде. Свинину нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке и обжарить в растопленном сале. Затем мясо переложить в горшочки, а на оставшемся сале обжарить очищенный и нарезанный кольцами лук. Жареный лук вместе с растопленным салом выложить в горшочки с мясом, залить бульоном и вином, посолить и поперчить. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Подавать в горшочках, посыпав блюдо свежей зеленью.

Рагу свиное с томатами

Компоненты

Грудинка свиная – 800 г Помидоры – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий – 300 г Морковь – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Перец черный – 10 12 горошин Лист лавровый – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Грудинку нарезать небольшими кусочками, овощи почистить и нарезать кружочками.

В большой керамический горшок сложить грудинку с овощами, добавить чеснок, пряности и соль и влить немного горячей воды. Горшок плотно закрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Свинина с рисовым гарниром

Компоненты

Свинина – 700 г Сало свиное – 70 г Рис – 1 стакан

Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Вода – 2,5 стакана

Мука – 2 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить на 1–2 часа в холодной воде. Сало мелко нарезать и растопить на сковороде. Свинину нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке и обжарить со всех сторон в растопленном сале, добавить натертую на крупной терке морковь и прожарить около 10 минут, затем добавить нарезанный кольцами лук и прожарить еще 3–4 минуты.

Обжаренное мясо с луком и морковью разложить в горшочки, добавить оставшееся на сковороде сало, специи и рис, влить горячую воду. Заполненные горшочки накрыть крышками и поставить в аэрогриль. Готовить блюдо около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать со свежей зеленью.

Фрикадельки в горшочках

Компоненты

Свинина постная – 350 г Говядина – 350 г Лук репчатый – 2 шт. Бульон мясной – 2 стакана Сало свиное – 70 г Яйцо – 1 шт. Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 8 10 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину, говядину и очищенный репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль и перец. Фарш тщательно вымесить, сформировать шарики и обжарить их со всех сторон в растопленном сале.

Фрикадельки положить в горшочки, залить равномерно бульоном, добавить пряности. Горшочки с фрикадельками накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Подавать с любым гарниром и свежей зеленью.

Свинина с гороховым гарниром

Компоненты

Свинина – 700 г Сало свиное – 100 г Коренья петрушки и сельдерея – по 1–2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Горох лущеный – 1 стакан Бульон мясной или овощной – 2 стакана Лавровый лист – 2 шт. Имбирь молотый – 1 чайная ложка Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Горох промыть и замочить на ночь в холодной воде. Сало

мелко нарезать, положить на сковороду и растопить. Свинину нарезать небольшими кусочками, обжарить в растопленном сале и разложить в горшочки. Репчатый лук и коренья почистить, мелко нарезать, пассеровать в растопленном сале, затем разложить в горшочки с мясом, добавить пряности и соль, равномерно положить разбухший горох, залить горячим бульоном. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить не менее 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Свинина в пивном соусе

Компоненты

Свинина – 700 г Сало свиное – 50 г Лимон небольшой – 1 шт. Мука – 2 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт.

Пиво – 1 стакан Томатная паста – 1 столовая ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Сало мелко нарезать и растопить на сковороде. Свинину порубить на небольшие кусочки, обжарить в растопленном сале, посолить и поперчить, добавить нарезанный полукольцами лук, перемешать и еще немного прожарить.

Из лимона выжать сок. Томатную пасту смешать с лимонным соком, добавить муку, размешать и полученную смесь смешать с пивом.

Мясо с луком и растопленным салом разложить в горшочки, залить приготовленным пивным соусом. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать с жареным картофелем.

Свинина по белорусски

Компоненты

Свинина без костей – 600 г Сало свиное – 100 г Вода – 1 стакан Картофель – 4 шт. Лук репчатый – 2 шт. Огурцы соленые средние – 2 шт. Коренья сельдерея и петрушки – по 4 шт. Лавровый лист – 3 шт. Перец душистый – 7–8 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, обжарить в растопленном сале и разложить в горшочки.

Овощи почистить. Лук и коренья нашинковать соломкой и

отдельно пассеровать в сале.

В горшочки с мясом положить нарезанный ломтиками картофель, измельченные соленые огурцы, пассерованные овощи, пряности, добавить оставшееся растопленное сало и немного горячей воды.

Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Гуляш свиной с картофелем в сливочном соусе

Компоненты

Свинина – 500 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 4 зубчика Помидоры – 2 шт. Перец сладкий – 1–2 шт. Сало свиное – 70 г Сливки – 2 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Сало мелко нарезать и растопить на сковороде. Свинину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в растопленном сале, добавить очищенный и нарезанный кубиками лук и еще немного прожарить. Обжаренное мясо вместе с луком разложить в порционные горшочки, добавить очищенный и нарезанный соломкой картофель, дольки помидоров и кольца сладкого перца, а также толченый чеснок. Содержимое горшочков залить горячими сливками. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать блюдо со свежей зеленью.

Свинина в чесночном соусе

Компоненты

Свинина без костей – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Огурец соленый – 1 шт. Мука – 2 столовые ложки Горчица сухая – 1 неполная столовая ложка Паста томатная – 2 столовые ложки Чеснок – 5–6 зубчиков Бульон мясной – 2 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Свинину разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалять в горчице и положить в горшочки, добавить нарезанный кольцами лук и нашинкованный соломкой соленый огурец.

Смешать муку с томатной пастой и горячим бульоном, приготовленной смесью равномерно залить содержимое

горшочков, добавить толченый чеснок. Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить около 1 часа 15 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Голубцы

Компоненты

Капустные листья – 300 400 г Свинина – 350 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Рис – 60 г Паста томатная – 2 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Бульон куриный – 1 стакан Квас хлебный – 1 стакан Зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рис хорошо промыть и предварительно замочить в теплой воде на 1–2 часа. Лук и морковь почистить, нашинковать и обжарить в масле. Мясо пропустить через мясорубку, мясной фарш смешать с подготовленным рисом, обжаренными овощами и томатной пастой, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Капустные листья опустить в кипяток и выдержать несколько минут, затем острым ножом зачистить толстые черешки, подготовленные таким образом листья разложить на столе. На середину листьев выложить порции мясного фарша, листья с фаршем свернуть конусом. Голубцы плотно уложить в керамический горшок, залить куриным бульоном и квасом. Заполненный горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить блюдо 40–50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Для приготовления кваса нужно взять 1 кг пшеничных отрубей и 6 л воды, отруби размешать в небольшом количестве холодной воды, затем заварить крутым кипятком, накрыть крышкой, поставить в теплое место на 1 сутки для брожения. Готовый квас процедить и охладить, оставшуюся часть еще раз залить теплой кипяченой водой и выдержать в теплом месте 1 сутки.

Пельмени классические

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Яйца – 2 шт. Вода – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Свинина без костей – 200 г Говядина без костей – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Вода – 0,25 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, насыпать горкой на рабочий стол, в середине горки сделать углубление и налить в него теплую воду, добавить яйца и соль. Постепенно захватывая муку, вымесить тесто до однородного состояния, накрыть салфеткой и выдержать 30 минут для приобретения эластичности. Затем тесто раскатать в тонкий пласт.

Пропустить через мясорубку мясо и очищенный лук, фарш посолить и поперчить, добавить холодную воду и все тщательно перемешать.

Края раскатанного теста (примерно 6 см) смазать яйцом, на середину смазанной полосы выложить шарики фарша (на расстоянии 3–4 см один от другого), затем края смазанной полосы приподнять и накрыть ими фарш и специальной формочкой вырезать пельмени.

Обрезки теста использовать для повторной раскатки. Сформированные пельмени выложить на доску, посыпанную мукой, слегка подсушить и хранить в холодильнике.

В большой керамический горшок налить кипящую воду или бульон (овощной или мясной), добавить лавровый лист, несколько горошин душистого перца, 1 чайную ложку смеси сухих пряных трав и соль. В бульон положить пельмени, горшок накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Блюда из крольчатины

Кролик с овощами в сметанном соусе с вином

Компоненты

Крольчатина – 800 г Лук порей – 1 стебель Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло топленое – 3 столовые ложки Сметана – 1 стакан Вино сухое белое – 1 стакан Вода – 1 стакан Сок лимонный – 2 столовые ложки Перец душистый – 8 10 горошин Лавровый лист – 3 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Крольчатину разрезать на порционные куски, натереть толченым чесноком, сбрызнуть лимонным соком и поставить на ночь в холодильник.

Морковь и лук почистить, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами и вместе с морковью пассеровать в масле.

Куски кролика вынуть из маринада, посолить и поперчить и обжарить в масле. Жареное мясо разложить в горшочки, добавить пассерованные овощи, нарезанный кружочками лук-порей, налить немного горячей воды, вина и сметаны, положить пряности.

Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 1 часа 20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Кролик с гречневым гарниром

Компоненты

Крольчатина – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Масло топленое – 4 столовые ложки Гречневая крупа —1,5 стакана Куриный бульон – 1 л Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 8 10 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь почистить, мелко нарезать и пассеровать в растопленном масле.

Крольчатину нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить, отдельно обжарить в масле, затем на сковороду с мясом влить немного горячего бульона и потушить под крышкой до полуготовности. Тушеное мясо сложить в порционные горшочки, добавить пассерованные овощи, тщательно промытую гречневую крупу и пряности, залить горячим бульоном. Горшочки

накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции, а затем продолжить приготовление еще 25 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Кролик в молочном соусе

Компоненты

Крольчатина – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Масло топленое – 100 г Молоко – 2 стакана Перец душистый – 5–6 горошин Корица молотая – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кролика разрубить на порционные куски и обжарить в растопленном масле.

Лук и морковь почистить, нашинковать и пассеровать в масле.

В большой керамический горшок положить обжаренные куски кролика, сверху – пассерованные овощи, добавить пряности, посолить и залить горячим молоком. Заполненный горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить мясо около 1 часа 20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать со свежей зеленью и картофельным или рисовым гарниром.

Кролик с грибами в горшочке

Компоненты на 4 порции

Крольчатина – 1,5 кг Грудинка – 100 г Шампиньоны – 10 шт. Лук репчатый маленький – 16 шт. Репа – 300 г Редис маленький – 10 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Грудинку нарезать кусочками и опустить в кипящую воду, через минуту откинуть на сито и дать стечь воде.

Луковицы почистить и пассеровать целиком в масле до золотистого цвета. Грибы промыть, разрезать на 4 части, обжарить в масле, посолить и поперчить.

У редиски отрезать хвостики, разрезать каждую на 4 части и бланшировать в кипятке 3–4 минуты, затем откинуть на сито.

Мясо кролика отделить от костей, разрезать на порционные куски, обжарить в масле, посолить и поперчить, затем выложить в смазанные маслом порционные горшочки, добавить обжаренные луковицы, ломтики грудинки, грибы и редис, залить кипящей подсоленной водой. Горшочки накрыть крышками, поставить в

аэрогриль и готовить 1 час – 1 час 15 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Репу также разрезать на 4 части и отварить в течение 5 минут в небольшом количестве подсоленной воды. Отварную репу обжарить на сковороде в масле, посолить и поперчить, еще немного прожарить и подавать как гарнир к кролику.

Блюда из ливера

Печень, тушенная в сметане

Компоненты

Печень говяжья или свиная – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Сметана – 1 стакан Мука – 2 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень выдержать в кипятке 1–2 минуты, вынуть, немного остудить, очистить от пленок, нарезать кусочками, залить сметаной и поставить в холодильник на 2 часа.

Морковь и лук почистить, нарезать кружочками и обжарить в масле до полуготовности.

Выдержанные в сметане кусочки печени обвалять в муке, слегка обжарить в масле и выложить в порционные горшочки, сверху положить обжаренные овощи, перец и соль, залить сметаной, в которой выдерживалась печень, и влить немного горячей воды.

Горшочки с печенью накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Печень, тушенная в грибном соусе

Компоненты

Печень говяжья – 600 г Молоко – 1 стакан Шампиньоны – 200 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Мука пшеничная – 2 столовые ложки Бульон говяжий – 1 стакан Масло топленое – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, выдержать в кипятке, снять пленки, разрезать на плоские куски, залить молоком и поставить на 1 час в холодильник. Затем куски печени вынуть из молока, нарезать маленькими кусочками, посолить и разложить в порционные горшочки.

Лук и шампиньоны почистить и очень мелко нарезать, прожарить 10–15 минут в масле и вместе с маслом выложить в горшочки с печенью. Муку смешать с молоком, в котором выдерживалась печень, и разлить в горшочки, добавить горячий

бульон и пряности. Заполненные горшочки накрыть крышками, поместить в аэрогриль и готовить 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Ливер в горшочках

Компоненты

Язык говяжий – 300 г Печень говяжья – 300 г Почки телячьи – 300 г Сердце говяжье – 300 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Картофель – 7–8 шт. Огурцы соленые – 4 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло топленое – 2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Язык проварить в подсоленной воде 15 минут, воду слить, язык очистить, затем залить его кипятком и варить до готовности. Отдельно отварить почки, сердце и печень.

Отваренные субпродукты нарезать соломкой и равномерно выложить в горшочки.

Почистить морковь и лук, нарезать их кружочками и пассеровать в масле.

В горшочки с субпродуктами положить пассерованные овощи, нарезанные кубиками картофель и соленые огурцы, кусочки лаврового листа, толченый чеснок, посолить и поперчить, залить небольшим количеством кипятка.

Заполненные горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 30–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать со свежей зеленью.

Язык в сливочном соусе с вином

Компоненты

Язык говяжий – 700 г Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Сок лимонный – 1 столовая ложка Сливки – 1 стакан Вино сухое белое – 0,5 стакана Бульон говяжий – 2 стакана Мука – 2 столовые ложки Перец душистый – 5–6 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Язык промыть, подержать в кипятке, очистить, промыть еще раз, нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком, выдержать 1 час в холодильнике, а затем обжарить в топленом масле. Жареные кусочки языка посолить, поперчить и разложить в порционные горшочки. Смешать сливки с вином и мукой, приготовленную смесь добавить в горшочки с языком, сверху

положить нарезанный кольцами лук и пряности и залить горячим бульоном. Заполненные горшочки плотно закрыть крышками, поместить в аэрогриль и готовить около 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Пельмени из ливера в горшочке

Компоненты

Для теста

Мука – 300 г Вода – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Соль – по вкусу

Для фарша

Отварное легкое – 100 г Яйцо – 1 шт. Перец и соль – по вкусу

Для бульона

Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку

Способ приготовления

Отварное легкое пропустить через мясорубку, добавить в него яичный желток, поперчить, посолить и вымесить фарш.

Из муки вымесить тесто: муку высыпать горкой на доску, в середине сделать углубление, влить туда растопленное масло, 2 яичных желтка и воду, положить соль. Постепенно захватывая муку, месить тесто до эластичного состояния. Затем раскатать в тонкий пласт и нарезать кружочками. На середину кружочков теста положить порциями начинку, тесто с начинкой свернуть и края защипать. Пельмени выложить на посыпанный мукой стол и немного подсушить их на воздухе.

В смазанные маслом порционные горшочки положить порциями приготовленные пельмени и залить их горячим процеженным бульоном, в котором варилось легкое, посолить по вкусу, добавить пряности и зелень. Горшочки с пельменями накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить блюдо около 30–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Пельмени с печенью в грибном соусе

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Вода – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Для фарша

Печень свиная или говяжья – 700 г Яйцо – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Сметана – 4 столовые ложки Соль и перец молотый – по

вкусу

Для соуса

Грибы свежие белые – 400 г Лук репчатый – 3 шт. Масло топленое – 5 столовых ложек Сметана – 1 стакан Майонез – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Просеять пшеничную муку и насыпать горкой на рабочий стол, в середине горки сделать углубление, вылить в него яичный желток и подсоленную воду, тщательно выместить тесто, накрыть салфеткой и выдержать 30 минут.

Печень промыть, удалить пленку и желчные протоки, разрезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш добавить яйцо, сметану, перец и соль, все тщательно перемешать.

Стол посыпать мукой и раскатать на нем выдержанное тесто в тонкий пласт. Затем тонким стаканом вырезать из теста кружки, на каждый кружок положить немного фарша и защипать края. Подготовленные пельмени выложить на посыпанный мукой поднос и слегка просушить их на воздухе.

Для приготовления соуса лук нужно почистить и мелко нашинковать.

Грибы почистить, промыть, ошпарить кипятком и отварить до готовности.

Отваренные грибы нашинковать и вместе с луком обжарить в масле. Сырые пельмени разложить слоями в смазанные маслом порционные горшочки, сверху положить обжаренные с луком грибы и залить смесью сметаны и майонеза. Заполненные горшочки накрыть, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Блюда из птицы

Куриный плов с овощами

Компоненты

Курица – 800 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Коренья петрушки – 2–3 шт. Корень сельдерея – 100 г Вода – 2,5 стакана Масло топленое – 3 столовые ложки Майоран молотый – 1 чайная ложка Чабрец молотый – 1 чайная ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Подготовленную курицу разрезать на небольшие порционные куски, обжарить на сковороде в топленом масле, затем влить на сковороду немного горячей воды и потушить под крышкой до полуготовности. Тушеную курицу вместе с выделившимся при тушении соком выложить в керамический горшок, посолить, поперчить, добавить пряности и сухие травы. Морковь, коренья и лук почистить, нашинковать тонкой соломкой и также обжарить в масле. Рис тщательно промыть, у сладкого перца удалить семена и нашинковать его соломкой. Помидоры бланшировать в кипятке, остудить, снять с них кожицу и нарезать небольшими дольками. Все подготовленные овощи и рис выложить в горшок с курицей, влить горячую воду. Горшок плотно закрыть, поместить в аэрогриль и готовить блюдо около 50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Курица с овощами в сливочном соусе

Компоненты

Курица – 800 г Помидоры – 3 шт. Перец сладкий – 2 шт. Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Кабачок – 200 г Чеснок – 3 зубчика Масло сливочное – 3 столовые ложки Бульон говяжий – 1 стакан Сливки – 1 стакан Рубленая зелень укропа – 3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу арезать порционными кусками, посолить и поперчить, обжарить в масле со всех сторон до образования золотистой корочки и разложить в три порционных горшочка.

Морковь, кабачок и лук почистить и нашинковать соломкой. Помидоры нарезать кружочками. Сладкий перец очистить от семян и также нарезать кружочками. Затем морковь с луком

обжарить в растопленном сливочном масле и разложить равномерно в горшочки с мясом. Добавить остальные подготовленные овощи, положить соль и перец, влить по трети стакана горячего бульона и сливок. Горшочки накрыть крышками и поставить на нижнюю решетку аэрогриля. Готовить около 55 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. После завершения программы в каждый горшочек добавить по столовой ложке рубленой зелени и дольке толченого чеснока. Выдержать в отключенном аэрогриле около 15 минут.

Курица в собственном соку

Компоненты

Курица – 1 кг Бульон мясной – 1 стакан Морковь – 1 шт. Лук – 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Перец душистый – 6–7 горошин Лавровый лист – 2 шт. Базилик молотый – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать порционными кусками, обжарить в растительном масле и разложить в горшочки. Морковь и лук почистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле и выложить в горшочки поверх мяса. Положить соль, пряности и перец, влить понемногу горячего бульона или воды. Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Подавать с дольками лимона.

Курица с шампиньонами

Компоненты

Курица – 800 г Шампиньоны – 500 г Помидоры – 4 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло сливочное – 100 г Перец душистый – 10 горошин Лавровый лист – 1–2 шт. Тмин молотый – 1 чайная ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать небольшими кусочками, обжарить в сливочном масле до румяной корочки, посолить, поперчить и выложить в горшочки. Грибы предварительно отварить до полуготовности, отваренные грибы нашинковать и вместе с луком обжарить в сливочном масле. Помидоры нарезать дольками и тоже обжарить в масле.

В горшочки с курицей положить жареные грибы с луком, сверху выложить помидоры, влить немного горячей воды и

добавить пряности. Горшочки накрыть крышками, поставить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 1 часа.

Курица с грибами в чесночном соусе

Компоненты

Курица – 800 г Шампиньоны – 300 г Чеснок – 1 головка Лук репчатый – 2 шт. Вино белое столовое – 0,5 стакана Сметана – 1,5 стакана Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Сок лимонный – 2 столовые ложки Перец душистый – 5–6 горошин Паприка – 2 чайные ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать порционными кусками, поочередно натереть перцем, мелко нарезанным луком и толченым чесноком, сбрызнуть лимонным соком, положить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2–3 часа. Тем временем приготовить шампиньоны: грибы тщательно промыть, нашинковать маленькими кусочками и обжарить в сливочном масле вместе с мелко порубленной луковицей.

Курицу вынуть из маринада, посолить, поперчить и обжарить на сковороде в сливочном масле, еще раз смазать толченым чесноком и выложить в керамический горшок, сверху положить жареные шампиньоны, пряности, влить вино и сметану, добавить остатки чеснока и масла, горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и тушить блюдо примерно 1 час 10 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Курица в винном соусе

Компоненты

Курица – 800 г Уксус виноградный – 2 столовые ложки Горчица столовая – 1 столовая ложка Вино столовое белое – 1 стакан Куриный бульон – 2/3 стакана Мука – 2 столовые ложки Чеснок – 4 зубчика Душистый перец – 5–6 горошин Молотый кориандр – 0,5 чайной ложки Молотый тмин – 0,5 чайной ложки Масло топленое – 2–3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Курицу нарезать порционными кусками, поперчить, сбрызнуть уксусом, обмазать горчицей и выдержать 1 час в холодильнике. Затем куски курицы посолить, обвалять в муке и обжарить в топленом масле со всех сторон. Жареную курицу выложить в большой керамический горшок, добавить пряности, мелко нарезанный чеснок и залить горячим бульоном с вином.

Горшок с курицей плотно закрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить около 1 часа при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Индейка с томатами в сметанном соусе

Компоненты

Индейка – 800 г Помидоры – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло растительное – 3 столовые ложки Сметана – 2 стакана Лимонный сок – 2 столовые ложки Паприка – 1 чайная ложка Вино сухое белое – 0,5 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Индейку разрезать на небольшие порционные куски, сбрызнуть лимонным соком, полить вином и выдержать в холодильнике 1,5 часа, затем куски индейки посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в масле. Жареную индейку разложить в порционные горшочки вместе с выделившимся при обжаривании соком, сверху положить кружочки помидоров и кольца репчатого лука, добавить пряности и толченый чеснок, залить сметаной. Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 1 часа 10 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Индейка с баклажанами

Компоненты

Индейка – 800 г Баклажаны – 3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2 шт. Коренья петрушки и сельдерея – по 1 шт. Масло растительное – 2/3 стакана Паприка – 1 чайная ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Индейку нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле до золотистой корочки. Морковь, лук и коренья почистить, нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле. Баклажаны мелко нарезать и также обжарить в масле. Все подготовленные компоненты уложить в порционные горшочки, добавить пряности, влить немного горячей воды. Горшочки накрыть крышками, поместить в аэрогриль и готовить 40–50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыбные блюда

Рыба, тушенная с цветной капустой в сметанном соусе

Компоненты

Филе морского окуня – 600 г Капуста цветная – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Мука – 2 столовые ложки Яйцо – 1 шт. Вино сухое белое – 2 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Масло растительное – 5 столовых ложек Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в масле, затем сложить в смазанный маслом керамический горшок.

Цветную капусту обдать кипятком, разобрать на соцветия, нарезать кусочками и положить в горшок к рыбе, добавить пассерованные в масле морковь и лук, посыпать рубленой зеленью. Смешать яйцо со сметаной, влить вино, перемешать и полученной смесью залить рыбу с овощами, добавить пряности. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыба, тушенная с томатами в майонезном соусе

Филе минтая – 700 г Помидоры – 3–4 шт. Лук репчатый – 2 шт. Зелень сельдерея, укропа и петрушки – 400 г Масло растительное – 0,5 стакана Орехи грецкие молотые – 3 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Майонез – 0,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Полуразмороженное филе рыбы нарезать на порционные куски, посолить, поперчить и выложить в керамический горшок, добавить пассерованный лук, очищенные и нарезанные дольками помидоры и рубленую зелень. Приготовить соус: смешать толченый чеснок с маслом, майонезом и орехами, полученной смесью залить рыбу с зеленью. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыба, тушенная с грибами в сметанном соусе

Компоненты

Филе морской рыбы – 700 г Грибы белые – 5–6 шт. Мука – 0,5 стакана Сметана – 1 стакан Бульон рыбный или овощной – 1 стакан Картофель – 6 шт. Лук репчатый – 4 шт. Масло растительное – 5 столовых ложек Масло топленое – 3 столовые ложки Чеснок – 1 головка Перец молотый и соль – по вкусу

Компоненты

Способ приготовления

Рыбу нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сковороде в растительном масле.

Лук почистить, нашинковать и пассеровать в масле, добавить нашинкованные грибы и прожарить 10 минут, часто перемешивая. Затем содержимое сковороды равномерно разложить в порционные горшочки, добавить нашинкованный соломкой картофель и толченый чеснок, сверху положить куски рыбы, залить смесью бульона и сметаны.

Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить блюдо 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Треска в яблочном соусе

Компоненты

Филе трески – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Лимон – 1 шт. Яблоки – 4–5 шт. Вино сухое белое – 0,5 стакана Масло растительное – 4–5 столовых ложек Лавровый лист – 1 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать на порционные куски, из лимона выжать сок и полить им рыбу. Выдержать 30 минут в холодильнике. Затем рыбу посолить и поперчить и обжарить в масле. Лук нашинковать и отдельно пассеровать в масле.

В смазанные маслом порционные керамические горшочки выложить пассерованный лук, очищенные и нарезанные тонкими дольками яблоки, слой яблок посыпать измельченной лимонной цедрой, добавить лавровый лист и сверху положить обжаренную рыбу. Горшочки накрыть, поставить в аэрогриль и готовить рыбу около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Солянка рыбная

Филе морской рыбы – 700 г Капуста белокочанная – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Огурцы среднего размера соленые – 4 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Мука пшеничная – 1 столовая ложка Рыбный бульон или вода – 0,5 стакана Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить, обвалять в муке и слегка обжарить в растительном масле.

Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Лук нашинковать и пассеровать в масле в глубокой сковороде до золотистого цвета, затем добавить нашинкованную капусту, влить немного горячей воды, сковороду накрыть и тушить капусту 10 минут, затем добавить измельченные огурцы, перемешать и тушить еще 10–15 минут. Половину тушеной овощной смеси переложить в смазанный маслом керамический горшок, на овощи положить обжаренные кусочки рыбы, а сверху выложить оставшуюся овощную смесь, добавить лавровый лист и душистый перец, залить бульоном. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить блюдо 30–35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыба, тушенная в горчичном соусе

Компоненты

Филе морской рыбы – 800 г Лук репчатый – 3 шт. Помидоры – 4 шт. Горчица готовая – 1 столовая ложка Мука – 2 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана

Компоненты

Масло растительное – 3 столовые ложки Перец душистый – 6–7 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать на порционные куски, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Горчицу развести в 1 стакане теплой воды.

В смазанный маслом керамический горшок положить пассерованный лук и очищенные и нарезанные кружочками помидоры, сверху выложить жареную рыбу, посолить и поперчить, добавить пряности и залить разведенной горчицей. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и тушить рыбу около 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Готовые куски рыбы вынуть из чугунка, а тушеные в горчице овощи измельчить блендером, добавить столовую ложку муки и влить сметану, тщательно перемешать, вылить смесь на сковороду и довести до кипения.

Приготовленным соусом полить рыбу.

Рыба, тушенная в кефире

Компоненты

Филе трески – 600 г Помидоры – 5 шт. Лук репчатый – 3 шт. Кефир – 1,5 стакана Масло растительное – 4 столовые ложки Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, нашинковать и пассеровать в масле. Рыбу нарезать кусочками, посолить и сложить в смазанные маслом порционные горшочки, равномерно разложить пассерованный лук, а сверху – нарезанные кружочками помидоры, добавить соль и кусочки масла, залить кефиром. Горшочки накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить 25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Затем блюдо посыпать тертым сыром, горшочки не накрывать, запекать 10–15 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Рыба с шампиньонами в огуречном рассоле

Компоненты

Филе морской рыбы – 700 г Шампиньоны – 6 шт. Соленый огурец – 1 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Рыбный бульон – 0,5 л Огуречный рассол – 0,5 стакана Мука – 1 столовая ложка Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить огуречным рассолом и немного прогреть. Грибы промыть и отварить до готовности. Готовые грибы вынуть и нашинковать. Лук нашинковать и пассеровать в небольшом количестве масла. Приготовить соус: муку прожарить с оставшимся количеством масла, охладить и осторожно ввести в рыбный бульон, затем добавить огуречный рассол и все тщательно перемешать.

В смазанные маслом порционные горшочки положить кусочки рыбы, кубики соленого огурца, пассерованный лук и нашинкованные грибы, посолить и залить соусом. Горшочки накрыть, поставить в аэрогриль и тушить рыбу около 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыбное жаркое

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Шампиньоны – 6–7 шт. Картофель – 4–5 шт. Лук репчатый – 2 шт. Сметана – 1 стакан Масло растительное – 3 столовые ложки Масло сливочное – 5 столовых ложек Чеснок – 5–6 зубчиков Мука – 1 столовая ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нашинковать соломкой и обжарить в сливочном масле до полуготовности. Филе рыбы разрезать на порционные куски, посолить и поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле.

Грибы промыть, ошпарить кипятком, остудить и мелко нашинковать, затем обжарить в сливочном масле до полуготовности. К грибам добавить нашинкованный лук и еще немного прожарить.

Затем все подготовленные компоненты выложить слоями в смазанный маслом керамический горшок, каждый слой переложить толченым чесноком, подлить немного подсоленной горячей воды. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Затем блюдо посыпать тертым сыром и запечь, не накрывая, около 10 минут при температуре 205 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыбная запеканка

Компоненты

Филе пикши – 800 г Яйца – 3 шт. Лук репчатый – 4 шт. Лук порей – 2 стебля Коренья сельдерея – 2 шт. Масло растительное – 1/4 стакана Сливки – 1 стакан Сыр тертый – 0,5 стакана Зелень петрушки – 1 пучок Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы потушить под крышкой в небольшом количестве масла и воды, затем пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль, перец, четверть стакана масла и тщательно перемешать.

Нашинковать репчатый лук и коренья, пассеровать на сковороде в растительном масле, затем добавить нашинкованный кружочками лук-порей, подлить немного горячей воды, сковороду накрыть крышкой и тушить овощи до мягкости. Тушеные овощи измельчить блендером, добавить смешанные со сливками яичные желтки, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

В смазанный маслом керамический горшок выложить слоями пюре овощное и пюре рыбное, последним должен быть слой овощного пюре. Заполненный в такой последовательности горшок

накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить блюдо при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 20 минут. Затем блюдо посыпать тертым сыром и, не накрывая, запекать еще 5-10 минут до образования румяной корочки при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Треска, запеченная с картофелем в сметане

Компоненты

Филе трески – 500 г Картофель – 6 шт. Сметана – 2 стакана Мука – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Сухари молотые – 1 столовая ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до полуготовности, остудить, почистить и нарезать кружочками.

Филе рыбы нарезать на порционные куски, посолить и поперчить, сложить в смазанный маслом керамический горшок, сверху выложить кружочки картофеля, залить смешанной с мукой сметаной. Горшок с рыбой и картофелем закрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 25–30 минут. Затем блюдо посыпать тертым сыром и сухарями, сверху положить кусочки оставшегося масла. Запекать рыбу, не накрывая, при температуре 205 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 10–15 минут.

Рыбная запеканка с рисом

Компоненты

Филе морской рыбы – 600 г Рис – 1 стакан Яйца – 1 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Паста томатная – 2 столовые ложки Молоко – 0,25 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Масло растительное – 1 столовая ложка Сыр тертый – 2 столовые ложки Сухари молотые – 1 столовая ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить до полной готовности в большом количестве подсоленной воды, добавив столовую ложку растительного масла, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.

Филе рыбы нарезать на небольшие кусочки, посолить, поперчить и слегка обжарить в растительном масле.

В смазанные маслом и посыпанные тертыми сухарями порционные горшочки положить отварной рис, сверху

обжаренную рыбу, залить сметаной, смешанной с томатной пастой, посыпать тертым сыром и положить кусочки сливочного масла. Горшочки с рыбой накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить около 20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Смешать сырое яйцо с молоком и взбить миксером. В горшочки с рыбой влить взбитую яично-молочную смесью и, не накрывая, прогреть в аэрогриле при температуре 205 градусов и высокой скорости вентиляции еще около 15 минут до образования румяной корочки.

Рыба, тушенная в молоке

Компоненты

Тушка хека – 600 г Мука – 3 столовые ложки Лук репчатый – 3 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Молоко – 1,5 стакана Мука – 2 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушку хека очистить от чешуи, тщательно промыть, разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в масле. Лук нашинковать и пассеровать в масле.

Обжаренные куски рыбы сложить в смазанный маслом керамический горшок, добавить пассерованный лук, залить молоком, смешанным с мукой.

Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и тушить около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать с любым гарниром.

Сом, тушенный в огуречном соусе

Компоненты

Тушка сома – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Соленый огурец – 2 шт. Куриный бульон – 1 стакан Лимонный сок – 2 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Зелень петрушки с корешками – 1 пучок Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Разделать тушку рыбы: удалить голову, плавники и внутренности, очистить от чешуи, промыть, слегка обсушить салфеткой, сбрызнуть лимонным соком и выдержать 1 час в холодильнике. Затем рыбу разрезать на порционные куски, посолить, поперчить и выложить в смазанный маслом керамический горшок.

Соленый огурец нарезать мелкими кубиками, зелень порубить вместе с корешками. Лук нашинковать и пассеровать в масле.

В горшок с рыбой добавить пассерованный лук, соленые огурцы, зелень и лавровый лист. Залить горячим куриным бульоном, смешанным с мукой.

Горшок с рыбой накрыть, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 35–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Тефтели рыбные в сметанном соусе

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Хлеб белый – 2 ломтика Масло топленое – 2 столовые ложки Томатный соус – 1 стакан Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить фарш: пропустить через мясорубку рыбу, мякиш белого хлеба и очищенную луковицу. Фарш посолить, поперчить, тщательно перемешать, сформировать шарики, выложить в смазанный маслом керамический горшок, залить сметаной, смешанной с мукой, положить топленое масло. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Котлеты рыбные в молочном соусе

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Хлеб белый – 3 ломтика Яйцо сырое – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Молоко – 1,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить фарш: через мясорубку пропустить филе рыбы, очищенную луковицу и смоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, фарш посолить, поперчить, добавить яйцо, тщательно перемешать. Из полученного фарша сформировать котлеты, обвалять их в муке и слегка обжарить в растительном масле, затем разложить в порционные керамические горшочки, залить молоком. Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 20 минут.

Рыба в пивном соусе с медом

Компоненты

Филе морского окуня – 800 г Масло растительное – 3 столовые ложки Лук репчатый – 2 шт. Сок лимонный – 2 чайные ложки Пиво светлое – 1 стакан Мед – 2 чайные ложки Мука – 1 столовая ложка Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы разрезать на порционные куски, обвалять в муке и обжарить со всех сторон в растительном масле, посолить, поперчить и выложить в керамический горшок. Почистить лук, нарезать кольцами, слегка обжарить в оставшемся масле и выложить сверху на рыбу. Смешать пиво с лимонным соком и медом, залить этой смесью рыбу с луком. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыбное рагу

Компоненты

Филе морской рыбы – 700 г Бульон рыбный – 1,5 стакана Лук репчатый – 2 шт. Картофель – 4–5 шт. Морковь – 1 шт. Перец сладкий – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Чеснок – 3 зубчика Масло растительное – 2 столовые ложки Сок лимонный – 1 столовая ложка Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, обжарить в масле, посолить и поперчить, сбрызнуть лимонным соком и разложить в порционные горшочки. Лук и морковь почистить, мелко нашинковать, обжарить в масле и выложить на рыбу.

Картофель почистить, нарезать соломкой. Сладкий перец очистить от семян, нашинковать соломкой. Помидоры нарезать тонкими дольками. Чеснок очистить от шелухи и растолочь. Все подготовленные овощи немного посолить, разложить в горшочки с рыбой, добавить толченый чеснок и залить горячим бульоном, горшочки накрыть крышками, поместить в аэрогриль и готовить около 30–35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Скумбрия с луком

Компоненты

Скумбрия – 600 г

Вода или рыбный бульон – 1–2 стакана Лук репчатый – 5–6 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика

Перец душистый – 8 10 горошин Лавровый лист – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушки скумбрии разделать: удалить головы, плавники и внутренности, очистить от чешуи, промыть, разрезать на порционные куски, обвалять в муке, обжарить в растительном масле, посолить и выложить в керамический горшок.

Почистить лук, нарезать кольцами, также обжарить в масле и выложить на рыбу. Развести столовую ложку муки в теплой подсоленной воде или бульоне, добавить лимонный сок, хорошо перемешать и залить этой смесью рыбу с луком, положить пряности и толченый чеснок. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Камбала с овощами и зеленью в горшочках

Компоненты

Филе камбалы – 500 г Морковь – 2 шт. Картофель – 3 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Перец болгарский – 2 шт. Рубленая зелень петрушки – 3–4 столовые ложки Рубленый зеленый лук – 3–4 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Майонез – 0,5 стакана Вода или бульон (рыбный или куриный) – 1 стакан Лавровый лист – 1–2 шт. Перец душистый – 5–6 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, слегка обжарить в масле, посолить, поперчить и выложить в порционные горшочки.

Овощи почистить, репчатый лук и перец нарезать кольцами, морковь и картофель – тонкими кружочками. Затем репчатый лук и морковь обжарить в масле и выложить на рыбу, сверху положить картофель и сладкий перец, все посыпать мелко нарубленным чесноком, рублеными петрушкой и зеленым луком. Влить горячую подсоленную воду или бульон, смешанный с майонезом, положить пряности. Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыбные голубцы в горшочках

Компоненты

Филе пикши – 500 г Масло топленое – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1–2 шт. Капуста белокочанная – 1 маленький кочан

Вода – 1 стакан Майонез – 0,25 стакана Вино столовое белое – 0,25 стакана Томатный соус – 2–3 столовые ложки Рубленая зелень кинзы – 2–3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в топленом масле, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и обжарить вместе с рыбой.

Кочан капусты осторожно разобрать на листья. Листья положить в кипяток, выдержать несколько минут, вынуть, немного остудить и острым ножом зачистить толстые корешки. На каждый капустный лист выложить порциями жареную рыбу с луком, посыпать рубленой зеленью и завернуть лист конвертиком.

Голубцы разложить в горшочки, залить их горячей подсоленной водой, добавить смесь майонеза с вином и томатным соусом. Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить голубцы около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Форель в апельсиновом соусе

Компоненты

Филе форели – 600 г Лимонный сок – 1 столовая ложка Апельсиновый сок – 4 столовые ложки Аджика – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками. Смешать аджику с лимонным и апельсиновым соками. Приготовленным маринадом тщательно полить куски рыбы и выдержать в холодильнике 1 час. Затем маринованную рыбу посолить.

Каждый кусок рыбы выложить на вырезанную квадратом фольгу, аккуратно завернуть и положить на верхнюю решетку аэрогриля. Готовить при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции около 25 минут.

Хек в морковном соусе

Компоненты

Тушка хека – 700 г Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Лимонный сок – 2 столовые ложки Масло растительное – 1–2 столовые ложки Зелень петрушки и укропа – по 1 маленькому пучку Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Тушку рыбы нарезать порционными кусками, натереть растительным маслом. Морковь почистить и натереть на мелкой терке. Лук очень мелко нарезать. Чеснок растолочь. Смешать морковь с луком и чесноком, добавить лимонный сок, тщательно перемешать. Приготовленный пастой смазать куски рыбы и выдержать в холодильнике 1 час. Затем рыбу вместе с маринадной пастой выложить в смазанную маслом форму для запекания. Куски рыбы посолить и посыпать мелко нарубленной зеленью. Форму с рыбой накрыть фольгой, поставить в аэрогриль и запекать около 30 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Рыбный пудинг

Компоненты

Филе трески – 500 г Хлеб белый без корок – 2 ломтика Молоко – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Хлеб размочить в молоке, слегка отжать и также пропустить через мясорубку. Фарш перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Затем фарш посолить и поперчить, добавить сырые желтки и столовую ложку сливочного масла и тщательно перемешать. Яичные белки хорошо взбить миксером, соединить с фаршем и все вместе еще раз взбить миксером. Подготовленный таким образом фарш выложить в смазанную маслом форму, поставить в аэрогриль и запекать около 20 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Грибные блюда

Грибы, тушенные в собственном соку

Компоненты

Грибы свежие – 500 г Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Лавровый лист – 1 шт. Душистый перец – 4–5 горошин Вода или бульон – 0,25 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовление

Грибы почистить, тщательно промыть, залить холодной подсоленной водой, довести до кипения, а затем откинуть на сито. В смазанные маслом керамические горшочки положить обработанные грибы, посолить, добавить масло, пряности и немного горячей воды. Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и тушить грибы около 30–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать со свежей зеленью.

Грибы, тушенные в сливках

Компоненты

Грибы свежие – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Сливки – 1,5 2 стакана Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Рубленая зелень петрушки и укропа – по 1–2 столовой ложке Лавровый лист – 1 шт. Душистый перец – 4–5 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы очистить от земли, промыть, ошпарить кипятком, затем нарезать небольшими дольками, посолить и обжарить в сливочном масле. Лук и морковь нашинковать соломкой и также обжарить в масле.

В смазанные маслом порционные керамические горшочки уложить обжаренные грибы, лук и морковь и залить кипящими сливками, добавить зелень петрушки и укропа, соль, лавровый лист и душистый перец. Горшочки накрыть, поставить в аэрогриль и готовить 40–50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Солянка грибная

Компоненты

Грибы свежие – 500 г Капуста белокочанная – 500 г Перец

сладкий – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Паста томатная – 2 столовые ложки Огурцы соленые – 2 шт. Масло растительное – 5–6 столовых ложек Лимонный сок – 2 столовые ложки Чеснок – 2–3 зубчика Зелень петрушки – 1 пучок Лавровый лист – 1–2 шт. Соль, сахар и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Капусту нашинковать, сложить на сковороду, немного обжарить в растительном масле, а затем влить 0,5 стакана горячей воды и потушить под крышкой, добавив томатную пасту.

Свежие грибы почистить, тщательно промыть и отварить в подсоленной воде в течение 5-10 минут, откинуть на сито, остудить, нарезать маленькими кусочками, положить на сковороду с растительным маслом и немного прожарить, добавить нашинкованный лук, соль и перец, продолжать жарить вместе с луком почти до готовности грибов.

Помидоры бланшировать в кипятке, немного остудить, очистить от кожицы и нарезать дольками. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать соломкой. Соленые огурцы очистить от семян и толстой кожуры и нарезать кубиками.

В смазанные маслом порционные горшочки выложить слоями тушеную капусту, грибы с луком, сверху положить сладкий перец и помидоры. Слои овощей и грибов переложить солеными огурцами. В горшочки добавить пряности, рубленую зелень, немного толченого чеснока и влить немного горячей воды, смешанной с лимонным соком. Горшочки накрыть крышками, поместить в аэрогриль и готовить 40–45 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Грибное жаркое

Компоненты

Грибы белые свежие – 500 г Лук репчатый – 300 г Масло растительное – 0,5 стакана Мука – 4 столовые ложки Зелень петрушки – 1 пучок Перец красный молотый – 0,5 столовых ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Белые грибы промыть, ошпарить 2 раза кипятком и нарезать тонкими ломтиками. Лук почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле. Затем к луку добавить грибы, прожарить вместе с луком 5-10 минут, посолить, поперчить и перемешать. Жареные грибы с луком разложить в порционные горшочки и залить небольшим количеством горячей воды, смешанной с мукой. Горшочки с грибами накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить 30–40 минут при температуре 260 градусов

и высокой скорости вентиляции.

Грибы, тушенные с овощами

Компоненты

Грибы свежие – 1 кг Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 3 шт. Коренья сельдерея и петрушки – по 1 шт. Масло топленое – 100 г Помидоры – 4 шт. Вода – 2/3 стакана Чеснок – 1 небольшая головка Мука – 1 столовая ложка Зелень петрушки – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь, лук и коренья почистить, нашинковать соломкой, обжарить в топленом масле, добавить нашинкованные грибы и обжарить все вместе. Затем грибы с овощами переложить в смазанные маслом порционные горшочки, посолить и перемешать. Сверху положить нарезанные дольками помидоры, толченый чеснок и рубленую зелень петрушки. Муку развести в горячей воде и этой смесью залить грибы. Горшочки накрыть крышками, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Грибной плов

Компоненты

Грибы свежие белые или шампиньоны – 1 кг Лук репчатый – 3 шт. Морковь – 1 шт. Рис – 1 стакан Грибной отвар – 2,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Паста томатная – 2 столовые ложки Перец душистый – 5–6 горошин Лавровый лист – 1 шт. Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой и выдержать 1,5–2 часа.

Грибы отварить в подсоленной воде, отвар слить, но не выливать. Грибы немного остудить, мелко нашинковать и обжарить в растительном масле, добавив томатную пасту.

Лук и морковь нашинковать соломкой и также слегка обжарить в растительном масле. Затем грибы с морковью и луком переложить в большой керамический горшок, добавить оставшееся масло, перец и пряности. Сверху осторожно насыпать рис и залить процеженным горячим и подсоленным грибным отваром. Горшок с пловом накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить около 40–50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Грибы в горчичном соусе

Компоненты

Грибы свежие – 500 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Горчица – 1 столовая ложка Грибной отвар – 1,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Грибы и лук нашинковать, обжарить в сливочном масле, затем разложить в порционные горшочки, посолить, поперчить и перемешать. Развести в грибном отваре муку и горчицу и этой смесью залить грибы. Горшочки накрыть, поставить в аэрогриль и готовить около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Грибы, тушенные с картофелем в сметане

Компоненты

Грибы свежие – 700 г Картофель – 6 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 4–5 столовых ложек Сметана – 1 стакан Чеснок – 2 зубчика Сыр тертый – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Грибы перебрать, промыть, ошпарить кипятком, нашинковать небольшими кусочками, тщательно обжарить в масле и переложить в смазанные маслом порционные горшочки. Картофель и лук почистить, нашинковать соломкой, отдельно от грибов обжарить в масле и переложить в горшочки к грибам, посолить, поперчить и перемешать. В каждый горшочек положить толченый чеснок и залить сметаной. Горшочки накрыть крышками, поместить в аэрогриль и готовить блюдо около 3540 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Затем блюдо посыпать тертым сыром и, не накрывая, запечь около 10 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Грибные пельмени с яйцами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 3 стакана Яйца – 3 шт. Вода – 0,75 стакана Соль – по вкусу

Для фарша

Грибы свежие – 300 г Яйца – 8 шт. Лук репчатый – 2 шт. Зелень укропа – 1 пучок Масло топленое – 4 столовые ложки Соль

и перец молотый – по вкусу

Для соуса

Лук репчатый – 4 шт. Масло топленое – 100 г Сметана – 2 стакана Сыр тертый – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Подготовленные грибы предварительно отварить около 20 минут, яйца сварить вкрутую.

Муку просеять, насыпать горкой на доску, в середине горки сделать углубление, положить в него 3 яичных желтка, влить подсоленную воду и осторожно вымесить тесто. Вымешанное тесто накрыть салфеткой и выдержать 20–30 минут.

Тем временем приготовить фарш: грибы нашинковать и обжарить в масле вместе с измельченным луком, переложить в миску, добавить нарубленные яйца и рубленую зелень, перец и соль, все тщательно перемешать.

Рабочий стол посыпать мукой и раскатать на нем тесто в тонкий пласт, стаканом вырезать кружочки, на середину каждого кружочка положить порции фарша, края теста защипать. Подготовленные пельмени выложить на поднос, посыпанный мукой и слегка подсушить их на воздухе. Затем пельмени отварить в подсоленном кипятке, вынуть шумовкой и сложить слоями в смазанные маслом порционные горшочки, в каждый горшочек положить обжаренный в топленом масле лук, равномерно добавить топленое масло, залить сметаной, а сверху посыпать тертым сыром. Горшочки с пельменями накрыть крышками, поставить в прогретый аэрогриль и томить блюдо около 15–20 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Крупяные блюда

Каша гречневая в горшочке

Компоненты

Гречневая крупа – 0,5 стакана Вода – 1 стакан Масло сливочное – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Гречневую крупу прожарить на сковороде, насыпать в керамический горшочек, добавить сливочное масло и перемешать с крупой. Затем влить стакан горячей подсоленной воды. Горшочек накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Каша гречневая с курагой и черносливом

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Вода – 2 стакана Курага измельченная – 0,5 стакана Чернослив измельченный – 0,5 стакана Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Крупу прокалить на сковороде и насыпать в смазанный маслом керамический горшок, залить горячей водой, добавить предварительно разбухшие курагу и чернослив, посолить и перемешать. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить кашу при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 25–30 минут.

Воду, в которой набухали сухофрукты, необходимо использовать для приготовления каши.

Каша гречневая с куриным мясом

Компоненты

Отварное куриное мясо – 250 г Лук репчатый – 1 шт. Гречневая крупа – 1 стакан Куриный бульон – 2 стакана Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Гречневую крупу прокалить на сковороде, смешать со столовой ложкой сливочного масла, насыпать в керамический горшок и залить горячим подсоленным куриным бульоном. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить около 30

минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Тем временем репчатый лук почистить, мелко порубить и обжарить в сливочном масле. Курицу также очень мелко нарезать, положить на сковороду с луком, добавить оставшееся сливочное масло и немного обжарить.

После завершения программы приготовления каши в горшок с кашей добавить жареную с луком курицу и, не перемешивая, прогреть еще 10 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Каша гречневая с грибами

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Грибной отвар – 2 стакана Грибы сушеные белые – 30 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы предварительно замочить, затем отварить в той же воде. Отвар слить, но не выливать. Грибы немного остудить, мелко нашинковать и обжарить в масле вместе с нарубленным репчатым луком. Гречневую крупу прокалить на сковороде, добавить столовую ложку топленого масла и перемешать. Горячую крупу выложить в керамический горшок, добавить оставшееся масло, залить процеженным горячим грибным бульоном. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Когда каша будет готова, в горшок добавить жареные с луком грибы и, не накрывая, прогреть еще 10 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Каша рисовая с морковью

Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Морковь средняя – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать и тщательно промыть. Морковь почистить, натереть на средней терке, сложить в смазанный маслом керамический горшок, добавить рис, залить горячей подсоленной водой и положить масло. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить около 45 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Каша рисовая с тыквой

Компоненты

Рис – 1 стакан Молоко – 1 стакан Вода – 2 стакана Мякоть тыквы – 200 г Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву нарезать маленькими кубиками, сложить в смазанный маслом керамический горшок, насыпать рис, залить горячей смесью воды и молока, добавить соль, сахар и масло. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить кашу при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции около 20 минут, затем температуру и скорость увеличить и прогреть еще 20–25 минут.

Компоненты

Рисовая каша с грибами в горшочках

Компоненты

Грибы белые свежие – 200 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Вода – 1,5 стакана Соль и перец молотый черный и красный – по вкусу

Способ приготовления

Грибы почистить, обдать кипятком, нашинковать небольшими кусочками и пожарить вместе с измельченным луком в растительном масле. Рис отварить до полуготовности.

Жареные грибы смешать с рисом, положить сливочное масло, посолить и обильно поперчить красным и черным молотым перцем, все тщательно перемешать, разложить в смазанные маслом порционные горшочки, залить кипятком, поставить в аэрогриль и готовить около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать со свежей зеленью.

Плов со сладким перцем

Компоненты

Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Сладкий красный перец – 6 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Томатная паста – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук мелко нашинковать и обжарить на сковороде в двух столовых ложках растительного масла. Добавить предварительно промытый и высушенный рис и обжарить его вместе с луком.

Затем рис с луком выложить в смазанный маслом керамический горшок. Сладкий перец очистить от семян, нашинковать его тонкой соломкой и обжарить в растительном масле, а затем выложить в горшок поверх риса. Рис с овощами залить горячей подсоленной водой, добавить по вкусу молотый перец и томатную пасту и перемешать, горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить около 30–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Каша пшенная с морковью и яблоками

Компоненты

Пшено – 1 стакан Вода – 1 стакан Молоко – 2 стакана Морковь – 1 шт. Яблоки – 2 шт. Мед – 3 столовые ложки Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Пшено перебрать, тщательно промыть, насыпать в большой керамический горшок, залить горячей подсоленной водой. Морковь почистить и натереть на терке, яблоки тоже почистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кусочками. Морковь с яблоками добавить в горшок с пшеном, посолить, перемешать и залить горячей смесью молока с водой. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить 35–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Взбить яйца с маслом и медом и добавить в готовую кашу, тщательно перемешать и прогреть без крышки в аэрогриле еще 10–15 минут при температуре 205 градусов и высокой скорости вентиляции.

Каша пшенная с тыквой

Компоненты

Тыква – 500 г

Пшено – 1 стакан Молоко – 2 стакана Вода – 1 стакан Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву очистить от семян и кожуры, нарезать небольшими кусочками, слегка посыпать сахаром, добавить немного масла и потушить в небольшом количестве воды. Пшено перебрать, тщательно промыть, насыпать в смазанный маслом керамический горшок, добавить тушеную тыкву, положить оставшееся масло, посолить, осторожно перемешать и залить горячей смесью молока с водой. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить кашу около 40–45 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Овощные блюда

Картофель, тушенный с кабачками в сметане

Компоненты

Картофель – 3–4 шт. Кабачок небольшой – 1 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Сметана – 1,5 стакана Зелень укропа и петрушки – по 1 пучку Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Очищенные картофель и кабачок нарезать соломкой и выложить в смазанный маслом керамический горшок. Лук нашинковать соломкой, обжарить в сливочном масле и выложить поверх картофеля с кабачками. Овощи посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным чесноком и влить сметану. Горшок накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Перед подачей на стол блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Картофель, тушенный с цветной капустой и брокколи

Компоненты

Картофель – 500 г Капуста брокколи – 200 г Капуста цветная – 200 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Корень петрушки – 1 шт. Масло сливочное – 5 столовых ложек Сливки – 1 стакан Мука – 1 столовая ложка Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать соломкой и немного обжарить в сливочном масле.

Лук, корень петрушки и морковь нашинковать и также обжарить в сливочном масле. Жареные овощи выложить в смазанный маслом керамический горшок.

Цветную капусту разобрать на соцветия. Капусту брокколи разрезать на 4 части. Затем всю капусту выложить в горшок поверх жареных овощей. Предварительно каждый слой овощей посолить и поперчить по вкусу. Смешать муку со сливками, подогреть и горячей смесью залить уложенные овощи. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Картофель, томленный с ветчиной

Компоненты

Картофель – 500 г Ветчина – 300 г Масло топленое – 50 г Зеленый лук – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать тонкими брусочками и обжарить в масле до золотистой корочки. Ветчину также нарезать брусочками и обжарить в масле. Затем ветчину с картофелем и остатками масла сложить в смазанный маслом керамический горшок, посолить и поперчить. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и томить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 15–20 минут. Перед подачей на стол блюдо обильно посыпать рубленым зеленым луком.

Картофель с луком, тушенные в горчичном соусе

Компоненты

Картофель – 600 г Лук репчатый – 4 шт. Горчица столовая – 2 столовые ложки Майонез – 1 неполный стакан Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре, почистить и нарезать небольшими ломтиками. Лук почистить, нашинковать и обжарить в масле до золотистого цвета. Затем лук с картофелем уложить слоями в смазанный маслом керамический горшок. Каждый слой овощей посолить и поперчить. Смешать майонез с горчицей и залить им уложенные овощи. Сверху положить кусочки сливочного масла. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Картофельные клецки, фаршированные рыбой

Компоненты

Картофель – 500 г Филе рыбы – 150 г Лук репчатый – 1 шт. Яйцо вареное – 1 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Мука – 150 г Рыбный бульон – 1,5 2 стакана Сметана – 3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить фарш: через мясорубку пропустить рыбу и репчатый лук, перемешать и обжарить в масле, затем добавить мелко нарезанное крутое яйцо, посолить, поперчить и также тщательно перемешать.

Приготовить соус: смешать сметану со столовой ложкой муки, добавить столовую ложку растительного масла, посолить и перемешать. Затем развести рыбным бульоном и еще раз тщательно перемешать.

Картофель почистить и натереть на терке, слегка отжать сок, посолить, смешать с мукой и вымесить лепешки. На середину каждой лепешки положить приготовленный фарш, края защипать. Подготовленные клецки обвалять в муке и обжарить в масле, затем сложить в смазанный маслом керамический горшок, залить приготовленным соусом. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить около 35–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Картофель с овощами, тушенные в сливочном соусе

Компоненты

Картофель – 500 г Помидоры – 100 г Перец сладкий – 2 шт. Сыр тертый – 100 г Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Сливки – 1,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать соломкой, посолить и поперчить, обжарить в масле до золотистой корочки. Помидоры обдать кипятком, немного остудить, снять с них кожицу, нарезать тонкими дольками. Сладкий перец выпотрошить и нарезать соломкой.

В керамический горшок выложить часть картофеля, на картофель положить слоями помидоры и сладкий перец, каждый слой овощей пересыпать тертым сыром, сверху положить оставшийся картофель, залить горячими сливками, немного посолить и положить кусочки оставшегося сливочного масла, горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 2530 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Картофель с тыквой, тушенные в сливках

Компоненты

Картофель – 300 г Тыква очищенная – 200 г Масло топленое – 4 столовые ложки Сливки – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать соломкой, обжарить на сковороде в сливочном масле до золотистой корочки, затем сложить в смазанный маслом керамический горшок.

Тыкву также нарезать соломкой, выложить ровным слоем

поверх картофеля и залить горячими подсоленными сливками. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить около 20–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Картофель, тушенный с баклажанами

Компоненты

Картофель – 500 г Баклажаны средние – 2 шт. Масло растительное – чуть больше половины стакана Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Перец молотый и соль – по вкусу

Для соуса

Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень петрушки – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Паста томатная – 1 столовая ложка Вино виноградное – 2 столовые ложки Бульон куриный – 2 стакана Мука – 1 столовая ложка Чернослив сушеный измельченный без косточек – 0,5 стакана Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны обдать кипятком, нарезать кружочками, слегка отжать, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле.

Картофель почистить, также нарезать кружочками, посолить, поперчить, обжарить в масле до золотистой корочки. Затем картофель с баклажанами выложить в смазанный маслом керамический горшок, влить оставшееся растительное масло. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить около 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Приготовить соус обычным способом: почистить морковь, лук и коренья петрушки, мелко нарезать и обжарить в масле. Муку обжарить в сухом сотейнике с одной столовой ложкой растительного масла до коричневого цвета, затем смешать с томатной пастой и развести бульоном, добавить жареные лук, морковь и коренья, положить кусочки чернослива и варить 15–20 минут на слабом огне. Затем посолить, добавить сахар и вино и хорошо перемешать.

Перед подачей на стол блюдо полить приготовленным соусом и посыпать свежей рубленой зеленью петрушки и укропа.

Картофель, тушенный с грибами в молочном соусе

Компоненты

Картофель – 500 г Грибы свежие – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Молоко – 2/3 стакана

Сметана – 0,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы отварить до полуготовности в подсоленной воде обычным способом, отвар слить, а грибы мелко нашинковать. Отдельно на плите отварить картофель в кожуре до полуготовности, охладить, почистить и нарезать тонкими кружочками.

Лук почистить, нарезать кольцами и обжарить в масле. В смазанный растопленным маслом керамический горшок выложить половину картофеля, на него положить слой грибов и жареного лука, затем опять слой оставшегося картофеля. Каждый слой картофеля и грибов посолить и поперчить. Уложенные овощи залить горячим молоком и сметаной. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и томить блюдо около 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Вареники картофельные с творогом, томленные в горшочке

Компоненты

Картофель – 3–4 шт. Творог – 250 г Яйца – 2 шт. Мука – 2 столовые ложки Сметана – 2/3 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить и отварить до готовности обычным способом. Затем картофель размять, смешать с творогом и всю массу измельчить блендером. Приготовленный фарш посолить, добавить в него взбитые яйца, взбить массу миксером и вымесить из нее вареники. Каждый вареник обвалять в муке и подсушить на воздухе. Затем вареники выложить в смазанный маслом керамический горшок, влить сметану. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и томить блюдо около 25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Картофель, тушенный с фасолью в томатном соусе

Компоненты

Картофель – 600 г Фасоль белая – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Сметана – 5 столовых ложек Соус томатный – 1 стакан Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 7–8 часов, после воду слить, залить свежую воду и в ней отварить фасоль до

готовности. Лук нашинковать и обжарить в масле.

Картофель почистить, отварить, нарезать кусочками, обжарить в масле и выложить в смазанный маслом керамический горшок, добавить отварную фасоль, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Сверху положить слой жареного лука и залить смесью томатного соуса и сметаны. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и тушить блюдо около 30–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Голубцы с картофелем, томленные в горшочке

Компоненты

Капуста – 1 небольшой кочан Картофель – 500 г Лук репчатый – 3 шт. Морковь – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Чеснок – 3 зубчика Сметана – 1 стакан Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Кочан капусты осторожно разобрать на листья, опустить их в кипяток и выдержать в нем около 10 минут. Затем листья вынуть, остудить, срезать толстые черешки до толщины листа. Морковь и лук почистить, мелко нашинковать и обжарить в растительном масле. Картофель почистить, натереть на терке и смешать с жареными овощами и толченым чесноком. Полученный фарш посолить, поперчить, выложить порциями на середину капустных листьев и свернуть конвертиками. В смазанный маслом керамический горшок положить подготовленные голубцы, влить сметану и залить горячей подсоленной водой так, чтобы жидкость полностью покрывала голубцы. Горшок накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 20–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Голубцы с овощами в горшочке

Компоненты

Капуста – 1 небольшой кочан Морковь – 2 шт. Репа – 1 шт. Перец сладкий – 3 шт. Лук репчатый – 3 шт. Чеснок – 3 зубчика Сметана – 1 стакан Масло растительное – 3–4 столовые ложки Зелень укропа – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Капустные листья подготовить, как в предыдущем рецепте. Лук и морковь почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле.

Сладкий перец разрезать вдоль, очистить от зерен и

нашинковать соломкой. Репу очистить от кожуры, натереть на крупной терке. Затем перец и репу смешать с жареными овощами. Капустную кочерыжку нашинковать и соединить с овощами, добавить измельченную зелень и мелко нарубленный чеснок, все тщательно перемешать, посолить. Полученный овощной фарш уложить порциями на середину подготовленных капустных листьев и сформировать голубцы. В смазанный маслом керамический горшок уложить подготовленные голубцы, влить сметану, добавить оставшееся масло и залить горячей подсоленной водой до верхнего уровня голубцов. Горшок накрыть крышкой и готовить в аэрогриле около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Голубцы ленивые в горшочке

Компоненты

Капуста – 1 кочан Говядина или свинина – 500 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Вода кипяченая – 1,5 стакана Рис – 0,5 стакана Паста томатная – 1 столовая ложка Лавровый лист – 1 шт. Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить в воде на 2–3 часа. Мясо нарезать мелкими кусочками, выложить в глубокую сковороду и обжарить в масле. Лук нашинковать, добавить к мясу и обжарить вместе с мясом, затем добавить томатную пасту и еще немного прожарить. Морковь натереть на крупной терке.

Кочан капусты обдать несколько раз кипятком, охладить и нашинковать. Половину нашинкованной капусты

выложить в смазанный маслом керамический горшок, затем на капусту выложить обжаренное мясо с луком, на мясо – слой тертой моркови, затем слой риса и сверху положить оставшуюся нашинкованную капусту, добавить пряности и соль, залить крутым кипятком или горячим мясным бульоном. Горшок с продуктами накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 4550 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Голубцы с творогом и гречневой кашей

Компоненты

Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан Творог – 300 г Гречневая крупа – 0,5 стакана Яйца сырые – 3–4 шт. Масло топленое – 70 г Зелень укропа – 1 пучок Сметана – 1,5 стакана

Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Гречневую крупу промыть, прожарить на сковороде, залить стаканом горячей подсоленной воды и сварить рассыпчатую кашу. Творог протереть через сито.

Капусту подготовить, как описано в предыдущих рецептах. Толстые черешки срезать до толщины листа.

Сваренную кашу охладить, смешать с сырыми яйцами, протертым творогом, добавить по вкусу соль и сахар и тщательно перемешать.

На подготовленные капустные листья выложить порциями творожно-гречневый фарш, листья завернуть конвертиками и обжарить голубцы в масле, затем сложить их в смазанный маслом керамический горшок, залить сметаной, влить горячую подсоленную воду, посыпать рубленой зеленью. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить около 20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Капуста кольраби, тушенная в сметане

Компоненты

Кольраби – 500 г Мука – 1 столовая ложка Сметана – 1 стакан Сливки – 0,5 стакана Соус томатный – 0,25 стакана Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Зелень укропа – 1 пучок Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Кольраби нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в муке и слегка обжарить в сливочном масле. Затем капусту выложить в смазанный маслом керамический горшок, влить сметану, смешанную с томатным соусом и сливками. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и томить около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Перед подачей на стол посыпать мелко рубленым укропом.

Капуста кольраби с морковью, тушенные в молоке

Компоненты

Капуста кольраби – 4 шт. Морковь – 3–4 шт. Молоко – 1–1,5 стакана Масло топленое – 2 столовые ложки Мука – 1–1,5 столовые ложки Зелень кинзы – 1 маленький пучок Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Капусту и морковь почистить, мелко нашинковать, сложить в

керамический горшок, залить горячим молоком, посолить, подсластить. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 25 минут.

На сухой сковороде прожарить муку до золотистого цвета. Как только овощи будут готовы, жидкость слить, развести в ней прожаренную муку и довести до кипения. Перед подачей на стол полить овощи приготовленным соусом и посыпать рубленой зеленью.

Цветная капуста и брокколи с творогом в сметане

Компоненты

Капуста цветная – 400 г Брокколи – 400 г Творог – 200 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Сметана – 2 стакана Сыр тертый – 2 столовые ложки Апельсиновый сок – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кочан цветной капусты и брокколи отварить в подсоленной воде, остудить и нашинковать небольшими кусочками. В смазанный маслом керамический горшок уложить слоями капусту, переслаивая творогом, залить сметаной, смешанной с апельсиновым соком, добавить оставшееся масло, посыпать тертым сыром. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и томить блюдо около 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Капуста брюссельская, тушенная в сливочном соусе

Компоненты

Капуста брюссельская – 600 г Масло растительное – 0,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Цедра половины лимона Сливки – 1 стакан Зелень укропа – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кочанчики брюссельской капусты обжарить в растительном масле и выложить в смазанный маслом керамический горшок. Лук почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле, затем выложить в горшок с капустой. Подготовленные овощи залить горячими сливками, добавить соль, лимонную цедру и кусочки сливочного масла. Горшок с капустой накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и тушить капусту около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Подавать блюдо с рубленым укропом.

Голубцы свекольные с мясом

Компоненты

Листья свекольные – 200 г Фарш мясной – 250 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Чеснок – 3 зубчика Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь почистить, мелко нарезать и все вместе обжарить в растительном в масле.

Мясной фарш смешать с жареными овощами и мелко порубленным чесноком, посолить и поперчить, тщательно перемешать.

Свекольные листья промыть, срезать толстые черешки, обдать кипятком и остудить.

На середину подготовленных свекольных листьев уложить порциями фарш, свернуть конвертиками, сложить в смазанный маслом керамический горшок, залить сметаной, добавить немного горячей подсоленной воды так, чтобы голубцы были слегка покрыты жидкостью. Горшок накрыть, поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 30–35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Голубцы свекольные с творогом и овощами

Компоненты

Листья свекольные – 200 г Морковь – 100 г Тыква – 100 г Корень пастернака – 1 шт. Творог – 200 г Сметана – 1 стакан Масло растительное – 0, 25 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь и корень пастернака почистить, натереть на крупной терке и обжарить в масле.

Тыкву также натереть на крупной терке, смешать с прожаренной морковью, пастернаком и творогом, посолить и тщательно перемешать.

Свекольные листья обдать кипятком, остудить и срезать толстые черешки, на середину листьев выложить порциями приготовленный фарш, листья свернуть конвертиками и сложить в смазанный маслом керамический горшок, залить сметаной, добавить немного горячей подсоленной воды так, чтобы жидкость полностью покрыла голубцы. Горшок с голубцами накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 25 минут.

Свекла, тушенная с морковью

Компоненты

Свекла – 300 г Морковь – 200 г Коренья петрушки и пастернака – по 1 шт. Сок лимонный – 1 столовая ложка Молоко – 1,5 стакана Мука – 1 столовая ложка Сахар – 1 столовая ложка Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Свеклу отварить на плите до готовности, затем почистить и натереть на крупной терке. Морковь и коренья петрушки и пастернака почистить, натереть на крупной терке и обжарить в сливочном масле. Затем овощи перемешать и выложить в смазанный маслом керамический горшок. Муку обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета, осторожно влить горячее молоко, посолить, добавить сахар и лимонный сок, все хорошо перемешать. Приготовленным горячим соусом залить овощи. Горшок с овощами накрыть, поместить в аэрогриль и томить блюдо около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Овощное рагу

Компоненты

Мякоть тыквы – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Помидоры спелые – 300 г Перец сладкий – 1 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Сметана – 1 неполный стакан Сливки – 1 стакан Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Перец разрезать вдоль, удалить семена и нашинковать. С помидоров снять кожицу, опустив их на 1 минуту в кипяток, и нарезать дольками. Тыкву нарезать маленькими ломтиками.

Лук почистить, мелко нарезать, обжарить в масле, затем добавить нашинкованный перец и помидоры, все вместе обжарить и переложить в керамический горшок, добавить мелко порубленный чеснок и ломтики тыквы, посолить, поперчить, все тщательно перемешать и залить смесью сметаны и сливок. Горшок поместить в аэрогриль и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 25–30 минут.

Тыква с рисом и изюмом

Компоненты

Тыква очищенная – 500 г Рис отварной – 1 стакан Изюм – 100 г Молоко – 1,5 2 стакана Сахар – 50 г Масло сливочное – 50 г

Способ приготовления

Изюм залить горячей водой и оставить до набухания. Тыкву натереть на терке. В смазанный маслом керамический горшок выложить отварной рис, сверху положить слой тыквы, а затем изюм. В горячем молоке развести сахар и залить им рис с тыквой. Положить сливочное масло. Горшок поставить в аэрогриль и томить блюдо около 20–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рагу овощное с пряностями

Компоненты

Тыква – 400 г Перец сладкий – 300 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1–2 шт. Корень пастернака – 1 шт. Помидоры – 4 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Вода или куриный бульон – 1 стакан Базилик молотый – 1 чайная ложка Корица молотая – 1 чайная ложка Кориандр молотый – 1 чайная ложка Лавровый лист – 1 шт. Вино столовое белое – 0,25 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук, морковь, пастернак и перец почистить, нашинковать и обжарить в сливочном масле.

Тыкву почистить, нарезать маленькими кубиками. Все подготовленные овощи сложить в керамический горшок, сверху положить очищенные и нарезанные кружочками помидоры, добавить оставшееся масло и пряности. Уложенные овощи залить подсоленным кипятком, влить вино и положить лавровый лист. Горшок накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить около 25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Перец, фаршированный овощами

Компоненты

Перец сладкий – 500 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Коренья пастернака и петрушки – по 1 шт. Картофель – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Масло растительное – 3–4 столовые ложки Брынза тертая – 2 столовые ложки Зелень петрушки – 1 маленький пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Перец, не разрезая, осторожно очистить от семян. Лук, морковь и коренья почистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Картофель отварить в кожуре, почистить и мелко нарезать. К жареным овощам добавить картофель и очищенные от кожицы

измельченные помидоры, все тщательно перемешать, посолить, добавить немного воды, еще раз перемешать и довести фарш до кипения.

После того как фарш остынет, положить в него брынзу, мелко нарубленный чеснок и измельченную зелень, перемешать. Этим фаршем начинить очищенные от семян перцы и уложить их срезом вверх в керамический горшок, влить горячую подсоленную воду или бульон (овощной или куриный) и добавить оставшееся масло.

Жидкость должна полностью покрывать перцы. Горшок накрыть крышкой, поместить в аэрогриль и готовить около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Сладкий перец, фаршированный мясом и рисом

Компоненты

Перец сладкий – 10 шт. Говядина без костей – 250 г Свинина без костей – 250 г Лук репчатый – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Рис отварной – 100 г Сыр тертый – 3 столовые ложки Вода – 1 стакан Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, нашинковать и обжарить в масле. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с жареным луком и отварным рисом, посолить, поперчить и тщательно перемешать. У сладкого перца срезать донышки и осторожно очистить его от семян.

Приготовленным фаршем начинить перцы и выложить их срезом вверх в смазанный маслом керамический горшок, сверху срезы посыпать тертым сыром, залить подсоленным кипятком или мясным бульоном. Горшок с перцами накрыть крышкой, поставить в аэрогриль и тушить блюдо около 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Кабачки, фаршированные творогом и рисом с морковью

Компоненты

Кабачки – 600 г Творог – 200 г Морковь – 3 шт. Рис – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 4–5 столовых ложки Соус молочный – 2 стакана Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить в воде на 2–3 часа. Кабачки очистить

от кожуры, разрезать поперек на куски высотой 5–6 см и удалить сердцевину.

Морковь почистить, натереть на крупной терке и обжарить в сливочном масле.

Размоченный рис отварить до полуготовности, соединить с морковью и творогом, добавить взбитые яйца, посолить и тщательно перемешать. Приготовленным фаршем наполнить кабачки, уложить их в смазанный маслом керамический горшок, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром. Горшок поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Для приготовления молочного соуса взять 2 стакана молока, 2 столовые ложки муки и 2 столовые ложки сливочного масла. Муку прожарить в масле на сковороде до светло-желтого цвета, развести молоком при постоянном перемешивании и прокипятить 5-10 минут, затем добавить масло и соль, тщательно перемешать.

Кабачки, фаршированные овощами

Компоненты

Кабачки небольшие – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 2–3 шт. Помидоры – 2–3 шт. Перец болгарский – 2 шт. Масло растительное – 1/3 стакана Сметана – 1,5 стакана Брынза тертая – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кабачки очистить от кожуры, разрезать поперек пополам, изнутри осторожно вынуть мякоть. Все остальные овощи почистить и нашинковать. Вынутую мякоть кабачка тоже измельчить, соединить с нашинкованными овощами, перемешать и все обжарить в растительном масле, посолить и еще раз перемешать. Приготовленным фаршем наполнить половинки кабачков, уложить их срезом вверх в смазанный маслом керамический горшок, влить оставшееся масло, залить сметаной и посыпать тертой брынзой. Горшок поставить в аэрогриль и готовить около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Баклажаны, тушенные по португальски

Компоненты

Баклажаны средние – 4 шт. Помидоры – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Брынза – 150 г Зелень чеснока – 1 перо Сахар – 1 чайная ложка Сало топленое – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Сухари молотые – 1

столовая ложка Лавровый лист – 1 шт. Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарезать кружочками, положить на дуршлаг и обварить кипятком. После того как вода стечет, баклажаны посолить и положить их под пресс на 15–20 минут.

Приготовить соус: лук мелко нарезать и обжарить в масле, добавить половинки помидоров, нарубленную зелень чеснока, лавровый лист, сахар, соль и перец. Перемешать и тушить до загустения, примерно 25–30 минут. Затем соус немного охладить и протереть через сито.

Кружочки баклажанов вынуть из-под пресса, обсушить, обвалять в муке и обжарить в растопленном сале.

В смазанный маслом керамический горшок налить немного приготовленного соуса, уложить слоями тонко нарезанные пластинки брынзы и кружочки прожаренных баклажанов, чередуя слои, залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром и молотыми сухарями, сбрызнуть маслом. Горшок поставить в аэрогриль и готовить блюдо около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Приготовление в режимах «гриль», «жарка», «запекание»

Готовить продукты в режиме «гриль» в аэрогриле можно прямо на решетке, шпажках или в фольге. Большое значение в этом деле имеет предварительная подготовка продуктов, заключающаяся в выборе и приготовлении маринадов, пряностей и глазурей. Существует огромное количество рецептов приготовления маринадов, которые используются для маринования продуктов. Маринады в основном и определяют вкус и аромат приготавливаемого блюда. В качестве пряностей широко используются ароматные травы. Глазури придают блюду красивый внешний вид и несколько оттеняют его вкус. Применяются они в самом конце приготовления продукта. Искусно используя набор всевозможных маринадов, пряностей и глазурей на разных стадиях приготовления, можно получить прекрасные праздничные блюда с экзотическими ароматами и вкусами.

В режиме гриля, как правило, используется средняя решетка, температура 235–260 градусов и высокая скорость подачи воздуха. Переворачивать продукты, находящиеся на решетке и шпажках, не надо, так как обдувание горячим воздухом происходит равномерно со всех сторон. Нужно только следить за тем, чтобы расстояние между стенками колбы и продуктами, расположенными на решетках, было не менее 1,5 см. На решетке и шпажках хорошо жарить более жирное мясо, а чтобы во время приготовления мясо не прилипало к решетке, ее нужно обязательно смазать маслом или жиром. В гриле можно готовить самые разнообразные продукты. Чтобы мясо или рыба не пересыхали во время жарения, на дно колбы аэрогриля рекомендуется налить стакан пива или вина, в этом случае жареные блюда получаются очень сочными и воздушными. Мороженую рыбу тоже можно готовить в аэрогриле, но размораживать ее лучше прямо в маринаде, тогда она приобретает вкус свежей рыбы. Мясо и рыбу сначала надо прожарить в хорошо разогретом аэрогриле, а затем убавить температуру и доводить до готовности.

Постное и нежное мясо, а также многие сорта рыбы и овощи лучше готовить в фольге. Продукты, предназначенные для приготовления в фольге, нужно обязательно смазывать маслом. Время приготовления продуктов в фольге несколько увеличивается.

Рыбные блюда

Запеканка рыбная с картофелем

Компоненты

Филе морской рыбы – 500 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Яйца – 2 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу, очищенные картофель и лук пропустить через мясорубку. В приготовленный фарш добавить яичные желтки, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Затем фарш выложить в смазанную маслом форму для запекания, форму накрыть фольгой, поместить на среднюю решетку аэрогриля и запекать около 30 минут при температуре 205 градусов и высокой скорости вентиляции. Затем фольгу снять, блюдо прогреть при той же температуре и средней скорости подачи воздуха около 10 минут до образования румяной корочки. Подавать на стол с томатным соусом.

Сом, запеченный с грибами в вине

Компоненты

Сом – 1 кг Сардины свежие – 6–7 шт. Грибы белые – 6–7 шт. Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 250 г Лимон – 1 шт. Вино сухое белое – 1,5 стакана Сыр тертый – 3 столовые ложки Сухари молотые – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Сома очистить от чешуи, разрезать вдоль хребта и осторожно удалить кости, затем нарезать на порционные куски.

Белые грибы промыть, ошпарить кипятком, затем мелко нарезать. Сардины выпотрошить, удалить головы и хвосты, тушки очень мелко нарезать. Затем смешать измельченные грибы с сардинами, добавить 200 г сливочного масла, все тщательно перемешать. Приготовленную массу разделить на две равные части. Одну половину массы выложить в смазанную маслом глубокую форму для запекания, посыпать тертыми сухарями и сыром. На эту массу плотно выложить куски рыбы, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и залить вином. Затем на рыбу выложить оставшуюся смесь, посыпать тертым сыром и сухарями, положить кусочки оставшегося сливочного масла. Форму с рыбой накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку

предварительно прогретого аэрогриля и запекать при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции около 40 минут. Затем фольгу снять и продолжить запекание еще около 10 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции до образования румяной корочки.

Рыба, запеченная с грибами, луком и яйцами

Компоненты

Филе морской рыбы – 600 г Лук репчатый – 6 шт. Грибы отварные – 100 г Яйца – 3 шт. Мука – 1 столовая ложка Масло растительное – 0,3 стакана Молоко – 0,3 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и слегка обжарить на растительном масле. Лук почистить, нашинковать. Отварные грибы мелко нашинковать и обжарить вместе с луком в масле. В смазанную маслом форму для запекания выложить грибы с луком, сверху положить кусочки поджаренной рыбы и залить блюдо смесью молока со взбитыми яйцами. Форму накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и запекать около 25–30 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыба, запеченная в сметанном соусе с хреном

Компоненты

Филе морской рыбы – 700 г Сметана – 1 стакан Хрен тертый – 3 столовые ложки Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать на порционные куски, посолить и сложить в смазанную маслом форму для запекания.

Хрен смешать со сметаной, добавить немного сахара, тщательно перемешать и полученной смесью залить рыбу.

Форму с рыбой накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и запекать при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 35–40 минут.

Рыбный паштет

Компоненты

Филе рыбы – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Лимон – 1 шт. Яйца – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Масло сливочное

—100 г Вино сухое белое – 1 стакан Белый хлеб – 1/3 батона Сухари молотые – 2 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рыбное филе разрезать пополам, одну половину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком, затем обжарить в растительном масле.

Вторую половину рыбного филе пропустить через мясорубку вместе с очищенным луком и размоченным в воде и слегка отжатым белым хлебом. Фарш поперчить и посолить, добавить сырые яйца и тщательно перемешать. Форму для запекания смазать маслом, посыпать молотыми сухарями и выложить в нее половину приготовленного фарша. На слой фарша плотно уложить обжаренные кусочки рыбы, залить вином, сверху на рыбу положить оставшийся фарш, посыпать тертым сыром и сухарями, выложить кусочки сливочного масла.

Аэрогриль предварительно прогреть. Форму с паштетом накрыть фольгой и поставить на среднюю решетку аэрогриля. Запекать около 40 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыба, запеченная с макаронами

Компоненты

Филе рыбы – 500 г Макароны – 300 г Мука – 1 столовая ложка Масло топленое – 3 столовые ложки Молоко – 2 стакана Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль и перец – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы отварить в подсоленной воде до готовности и нарезать небольшими кусочками. Также отварить макароны в подсоленной воде до полной готовности.

Приготовить соус: прожарить муку с одной столовой ложкой топленого масла и развести молоком, полученный соус прокипятить несколько минут.

В смазанную маслом форму для запекания налить немного соуса, выложить кусочки рыбы, сверху положить отваренные макароны, залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, добавить кусочки оставшегося масла. Форму с рыбой закрыть фольгой, поставить в прогретый аэрогриль и запекать около 20 минут при температуре 205 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рыба, запеченная с белыми грибами

Компоненты

Филе морской рыбы – 700 г Лимон – 0,5 шт. Мука – 1–2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Картофель – 4 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Грибы белые – 5–6 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Зелень петрушки – 1 пучок Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить в растительном масле и выложить в смазанную маслом форму для запекания. На рыбу положить несколько тонких кружочков лимона. Лук почистить, нарезать полукольцами и вместе с мелко нарезанными грибами обжарить в топленом масле, добавить нарезанный соломкой картофель и все вместе обжарить до появления румяной корочки. Жареные овощи выложить в форму вокруг рыбы, влить сметану. Запекать в аэрогриле при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции в течение 25 минут.

Окунь, запеченный со свининой и грибами

Компоненты

Филе морского окуня – 500 г Свиная вырезка – 250 г Грибы белые свежие – 300 г Сало свиное – 100 г Мука – 1–1,5 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ применения

Сало нарезать маленькими кубиками, положить на горячую сковороду, растопить, а шкварки убрать. Вырезку нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в растопленном сале до румяной корочки.

Белые грибы почистить, промыть, ошпарить кипятком, затем нашинковать и обжарить в сале. Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить со всех сторон в сале до образования румяной корочки. Жареную рыбу выложить в фольгу, сверху положить обжаренные грибы и свинину и все тщательно упаковать в фольгу. Выложить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции около 30 минут.

Рыба, запеченная с картофелем и грибами

Компоненты

Филе рыбы – 800 г Грибы белые – 300 г Картофель – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Яйца – 2 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Сыр тертый – 2

столовые ложки Сухари молотые – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до полной готовности. Грибы промыть, ошпарить кипятком, остудить и мелко нашинковать.

Лук почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле вместе с грибами.

Очищенный картофель, рыбу и грибы с луком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, в фарш добавить сырые яйца и тщательно перемешать. Приготовленный фарш выложить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму для запекания, сверху посыпать тертым сыром и сухарями, положить кусочки сливочного масла.

Форму накрыть фольгой и поставить на среднюю решетку аэрогриля. Готовить при температуре 205 градусов и высокой скорости вентиляции в течение 25–30 минут.

Рыбная поджарка

Компоненты

Филе рыбы – 600 г Лук репчатый – 3 шт. Мука – 1 столовая ложка Масло растительное – 4 столовые ложки Паста томатная – 2 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сковороде в растительном масле. Лук почистить, нашинковать кольцами и немного обжарить в масле, добавив томатную пасту. В смазанную маслом форму для запекания положить половину жареного с томатом лука, на него выложить рыбу, а сверху оставшийся жареный лук, посыпать тертым сыром и положить кусочки сливочного масла. Форму поместить на среднюю решетку предварительно прогретого аэрогриля. Запекать около 20 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Треска с луком и чесноком в фольге

Компоненты

Стейки трески – 4 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Чеснок – 3–4 зубчика Лимонный сок – 2 столовые ложки Кетчуп острый – 2 столовые ложки Зелень петрушки рубленая – 2–3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Стейки рыбы обжарить в растительном масле с обеих сторон, посолить, поперчить и выложить каждый обжаренный стейк на квадратный кусок фольги. Лук почистить, нарезать кольцами, обжарить в масле и выложить равномерно на каждый стейк.

Чеснок очистить от шелухи, растолочь, смешать с лимонным соком и кетчупом. Приготовленным соусом полить каждый стейк с луком, посыпать рубленой петрушкой, тщательно завернуть рыбу в фольгу и положить на среднюю решетку аэрогриля. Запекать рыбу около 30–35 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Форель, запеченная по китайски

Компоненты

Филе форели – 700 г Лук зеленый – 1 маленький пучок Перец сладкий – 1 шт. Соевый соус – 3 столовые ложки Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы разрезать на порционные куски, сбрызнуть лимонным соком и выдержать в холодильнике 30 минут, затем посолить, поперчить, обмазать соевым соусом и выложить каждый кусок рыбы на фольгу, вырезанную в виде большого квадрата. Поверх рыбы положить нарезанный кольцами сладкий перец и посыпать зеленым луком. Затем рыбу упаковать в фольгу, положить на среднюю решетку аэрогриля и запекать около 30–40 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Тунец с овощами и чесноком в фольге

Компоненты

Стейки тунца – 4 шт. Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Чеснок – 4 зубчика Помидоры – 2 шт. Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Стейки обжарить в масле с двух сторон, посолить, поперчить и выложить на квадратные куски фольги. Морковь и лук почистить, нашинковать соломкой, обжарить в масле и выложить равномерно на стейки. Помидоры нарезать тонкими кружочками и также равномерно разложить на рыбу. Рыбу с овощами посыпать рубленым чесноком, тщательно упаковать в фольгу и

выложить на среднюю решетку аэрогриля. Готовить блюдо при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции

около 35–40 минут.

Лосось с сыром в фольге

Компоненты

Тушка лосося – 900 г Лук репчатый – 2 шт. Сок лимонный – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Майонез – 5–6 столовых ложек Сыр тертый – 4 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Подготовить тушку лосося: удалить голову и плавники, выпотрошить, очистить от чешуи, промыть и разрезать на 4 порционных кусках, посолить, поперчить и выложить каждый кусок рыбы на кусок подготовленной фольги. Обжарить в масле нарезанный кольцами лук и выложить на куски рыбы. На каждый кусок лосося положить по столовой ложке сыра. Смешать майонез с лимонным соком и полить этой смесью рыбу. Затем рыбу с луком и сыром тщательно упаковать в фольгу, положить на среднюю решетку аэрогриля и запекать около 40–45 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Тельное рыбное

Компоненты

Филе морской рыбы – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Яйца вареные – 2 шт. Молоко – 0,3 стакана Мука пшеничная – 2 столовые ложки Рубленая зелень кинзы – 2–3 столовые ложки Зелень петрушки – 1 пучок Лавровый лист – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Сухари панировочные – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 1 столовая ложка Перец душистый – 5–6 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мелко нарезать лук, зелень и яйца, смешать, добавить немного молока, посолить и прогреть на сковороде до загустения массы.

С рыбы снять кожу, мякоть пропустить через мясорубку, посолить и поперчить, добавить муку и перемешать. Из полученного фарша сформировать тонкие лепешки.

Сверху на лепешки положить приготовленную густую начинку, лепешки с начинкой осторожно скатать в трубочки, обмакнуть в яйцо и обвалять в сухарях. Рыбные трубочки сложить в смазанную маслом форму для запекания и запекать около 35–40 минут на средней решетке аэрогриля при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Карп с чесноком

Компоненты

Карп среднего размера – 2 шт. Яйцо – 1 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Лимонный сок – 2 столовые ложки Чеснок – 4 зубчика Сухая приправа для рыбы – 2 чайные ложки Сметана – 4–5 столовых ложек Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

У тушек карпа удалить головы и плавники, выпотрошить, очистить от чешуи, промыть и обсушить. Затем разрезать пополам, посолить, поперчить, обмакнуть во взбитое яйцо и обжарить в масле. Смешать лимонный сок со сметаной и толченым чесноком, обмазать этим соусом рыбу и выложить ее на фольгу в виде большого квадрата, подготовленную для каждого куска рыбы. Тщательно упаковать рыбу в фольгу, положить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции в течение 40 минут.

Судак с овощами в фольге

Компоненты

Судак – 900 г Лимонный сок – 2–3 столовые ложки Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 5–6 зубчиков Майонез – 0,5 стакана Мука – 2 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Перец душистый – 8 10 горошин Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Тушку судака выпотрошить, удалить голову и плавники, очистить от чешуи, промыть и обсушить, полить со всех сторон лимонным соком и выдержать в холодильнике 1 час, затем нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить со всех сторон в масле. Чеснок тщательно растолочь, смешать с майонезом, добавить тертый сыр и все тщательно перемешать. Приготовленной пастой обмазать куски рыбы снаружи и внутри и выложить их на фольгу в виде большого квадрата, подготовленную для каждого куска рыбы.

Морковь и лук почистить, мелко нашинковать, обжарить в растительном масле и равномерно выложить на рыбу. Каждый кусок рыбы с овощами тщательно завернуть в фольгу и выложить на высокую решетку аэрогриля. Запекать при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции в течение 40–45 минут.

Скумбрия, запеченная в фольге

Компоненты

Скумбрия – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Лимонный сок – 1 столовая ложка Укроп рубленый – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Скумбрию разрезать на кусочки, посолить и сбрызнуть лимонным соком. Часть кусочков рыбы положить на смазанную маслом фольгу, на рыбу положить нарезанный кольцами лук, посыпать рубленным укропом, а сверху на лук положить вторую часть рыбы. Скумбрию полить растопленным маслом и завернуть в фольгу. Фольгу с рыбой положить на среднюю решетку аэрогриля и запекать при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции около 35 минут.

Шашлык из креветок

Компоненты

Креветки очищенные – 300 г Лимон – 0,5 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Креветок нанизать на шпажки, чередуя с кружочками лимона, поместить в аэрогриль и готовить 6–7 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Блюда из птицы

Курица гриль под ореховым соусом

Компоненты

Курица – 1,2 кг Масло сливочное – 3 столовые ложки Мед – 2 столовые ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Корица молотая – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу Масло топленое – 1 столовая ложка Ядра грецких орехов – 0,5 стакана Сливки – 2/3 стакана

Способ приготовления

Курицу поперчить, смазать смесью меда и сливочного масла и выдержать в холодильнике 1,5–2 часа. Затем курицу посолить и выложить на смазанную маслом нижнюю решетку аэрогриля, предварительно налив на дно колбы прибора стакан пива. Готовить курицу около 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Орехи перемолоть в кофемолке, смешать с молотым имбирем и корицей. Смесь соединить со сливками, тщательно перемешивая во избежание образования комочков.

Перед подачей курицу полить приготовленным соусом.

Цыпленок, запеченный в фольге

Вариант 1

Компоненты

Цыпленок – 800 г Лук репчатый – 1–2 шт. Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Анис молотый – 0,5 чайной ложки Вино сухое – 2 столовые ложки Соевый соус – 4 столовые ложки

Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Цыпленка промыть, обсушить полотенцем, смазать его смесью вина и соевого соуса, посыпать пряностями и поместить в холодильник на 1,5–2 часа.

Затем промаринованную тушку положить на сковороду, подрумянить со всех сторон в сливочном масле и переложить на фольгу, внутрь цыпленка положить нарезанный кольцами репчатый лук, а сверху на мясо выложить кусочки оставшегося сливочного масла. Фольгу с цыпленком завернуть и положить в аэрогриль. Готовить около 30–35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Вариант 2

Компоненты

Цыпленок – 800 г Орехи грецкие молотые – 2 столовые ложки Мед – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Аджика – 1 столовая ложка Корица молотая – 0,5 чайной ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить смесь из орехов, меда, аджики и размягченного сливочного масла, в эту смесь добавить имбирь и корицу, тщательно перемешать. Тушку цыпленка посолить и поперчить и обмазать приготовленной смесью. На смазанную маслом фольгу уложить подготовленную тушку, тщательно завернуть, поместить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить около 35–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Вариант 3

Компоненты

Цыпленок – 800 г Кефир – 0,5 стакана Масло растительное – 1 столовая ложка Чеснок – 2–3 зубчика Тмин молотый – 0,5 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок растолочь, смешать с кефиром, добавить тмин и тщательно перемешать, тушку цыпленка посолить и поперчить, обмазать приготовленной смесью и выдержать в холодильнике 2–3 часа. Затем цыпленка выложить на смазанную маслом фольгу, тщательно завернуть, поместить в аэрогриль и готовить, как в предыдущих вариантах.

Цыпленок – гриль с апельсинами

Компоненты

Цыпленок – 1 кг Сметана – 2–3 столовые ложки Цедра половины небольшого лимона Апельсины – 3 шт. Зелень петрушки и кинзы – по 1 небольшому пучку Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Цыпленка посолить, поперчить, натереть лимонной цедрой, обмазать сметаной и выдержать 1 час в холодильнике. Затем выложить цыпленка на нижнюю решетку аэрогриля и готовить около 35 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Из двух апельсинов выжать сок. Третий апельсин нарезать тонкими кружочками. Готового цыпленка выложить на блюдо,

полить апельсиновым соком, посыпать рубленой зеленью и украсить кружочками апельсина.

Цыпленок, фаршированный брынзой

Компоненты

Цыпленок – 800 г Брынза – 100 г Изюм – 0,5 стакана Зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку Соль и перец молотый – по вкусу Масло растительное – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Приготовить начинку: изюм залить кипятком и выдержать до набухания, мелко порубить зелень, брынзу натереть на крупной терке. Все подготовленные компоненты тщательно перемешать, начинить этой смесью цыпленка и зашить белыми хлопчатобумажными нитками брюшко. Цыпленка положить на смазанный маслом большой кусок фольги и тщательно завернуть. Упакованную тушку положить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 35–40 минут.

Суфле куриное

Компоненты

Филе курицы – 300 г Яйцо сырое – 1 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Молоко – 1/4 стакана Вино столовое белое – 2 столовые ложки Сухари молотые – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить 2–3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить вино, размягченное сливочное масло и молоко, тщательно перемешать и протереть через сито. Полученную массу охладить и тщательно взбить. Отдельно хорошо взбить куриный белок и соединить его с мясной массой, посолить и еще раз всю массу взбить. Формочки смазать маслом, посыпать молотыми сухарями и заполнить их на 1/3 приготовленным фаршем. Формочки с фаршем поместить на среднюю решетку аэрогриля и запекать при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 20–25 минут.

Пудинг из куриной печени

Компоненты

Куриная печень – 250 г Чеснок – 2 зубчика Яйца сырые – 2 шт. Укроп молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Сметана – 1 стакан

Способ приготовления

Куриную печень с чесноком пропустить два раза через мясорубку, добавить сметану и укроп, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Затем в фарш добавить взбитый куриный белок, перемешать и взбить всю массу. Формочки смазать маслом, посыпать толчеными сухарями и заполнить их наполовину печеночным фаршем. Заполненные формочки поставить на нижнюю решетку аэрогриля и запекать при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции около 20 минут.

Куриные окорочка, жаренные в гриле

Вариант 1

Компоненты

Окорочка куриные – 3 шт. Майонез – 0,5 стакана Чеснок – 3 зубчика Масло растительное – 2 столовые ложки Перец и соль – по вкусу

Способ приготовления

Чеснок растолочь и смешать с майонезом и растительным маслом. Окорочка посолить, поперчить, обмазать смесью майонеза с чесноком и маслом и выдержать в холодильнике около часа. Затем окорочка положить на смазанную маслом среднюю решетку аэрогриля и жарить около 40 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Вариант 2

Компоненты

Окорочка куриные – 3 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Горчица – 2 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Сухое белое вино – 0,5 стакана Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Кардамон молотый – 0,5 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Куриные окорочка посолить и поперчить. Смешать растительное масло с имбирем и кардамоном, добавить горчицу и лимонный сок. Смесь хорошо перемешать и обмазать ею куриные окорочка. Выдержать на холоде около 3–4 часов. На дно колбы аэрогриля налить немного вина. Затем окорочка уложить на смазанную маслом среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 40 минут.

Куриные бедрышки, запеченные в тесте

Компоненты

Куриные бедрышки – 500 г Масло топленое – 50 г Мука – 0,5 стакана Сыр тертый – 2 столовые ложки Мелко рубленая зелень петрушки и укропа – по 1 столовой ложке Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать тертый сыр с мукой и зеленью.

Куриные бедрышки полить растопленным маслом, посолить, обвалять их в приготовленной мучной смеси и выложить в смазанную маслом форму. Форму с курятиной поместить на среднюю решетку аэрогриля и жарить около 40 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции. В середине процесса приготовления бедрышки быстро перевернуть.

Куриные окорочка, запеченные с шампиньонами

Компоненты

Куриные окорочка – 600 г Шампиньоны – 200 г Помидоры – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Яблоко – 1 шт. Белое сухое вино – 1/4 стакана Маслины консервированные без косточек – 5–6 шт. Сыр тертый – 3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук нашинковать тонкой соломкой. Помидоры очистить от кожуры, опустив их в кипяток, и нарезать тонкими дольками. Яблоко очистить от кожуры и также нарезать тонкими дольками. Маслины нарезать небольшими кусочками. Шампиньоны нарезать маленькими кусочками.

Окорочка хорошо промыть, посолить, поперчить и уложить в смазанную маслом посуду для запекания, сверху положить шампиньоны, затем подготовленные овощи и фрукты. Залить вином. Посуду для запекания накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. После завершения программы блюдо посыпать тертым сыром и прогреть еще около 10 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Куриные окорочка, запеченные с овощами

Компоненты

Куриные окорочка – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 1 шт. Морковь – 1 шт. Перец сладкий – 1 шт. Бульон куриный – 0,5 стакана Сметана – 1/4 стакана Мука – 2 столовые ложки

Рубленая зелень сельдерея – 2 столовые ложки Паприка – 1 чайная ложка Брынза тертая – 3 столовые ложки Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Куриные окорочка посолить, поперчить и выложить в смазанную маслом посуду для запекания. Овощи нарезать тонкими кружочками и выложить поверх мяса.

Смешать муку со сметаной, паприкой и зеленью и развести горячим куриным бульоном, этой смесью залить уложенные окорочка и овощи. Форму для запекания накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Затем блюдо посыпать тертой брынзой и запечь, сняв фольгу, еще около 10 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Плов с курицей

Компоненты

Филе курицы – 300 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Бульон куриный – 2 стакана Масло сливочное – 1 столовая ложка Шафран – 1/3 чайной ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 1–2 часа.

Репчатый лук почистить и мелко порубить. Морковь также почистить и натереть на средней терке.

Филе курицы нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, выложить в смазанную маслом глубокую посуду для запекания. Сверху положить лук и морковь.

Вымоченный рис смешать с шафраном и выложить на мясо с овощами, слой риса разровнять. Уложенные продукты залить горячим подсоленным куриным бульоном, посуду накрыть фольгой и готовить около 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Котлеты куриные диетические

Компоненты

Куриное филе – 300 г Телятина – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Яйцо – 1 шт. Вино белое – 1 столовая ложка Хлеб пшеничный – 2 ломтика Молоко – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Мука – 3 столовые ложки Уксус столовый – 1

столовая ложка Сухари панировочные – 2 столовые ложка Масло растительное – 1–2 столовые ложки Рубленая зелень укропа и петрушки – по 1 столовой ложке Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Телятину и куриное мясо хорошо промыть, обсушить салфеткой и пропустить через мясорубку вместе с очищенной луковицей и размоченным в молоке хлебом. В фарш добавить натертую на мелкой терке морковь, растопленное сливочное масло, вино, зелень, уксус, соль и черный перец и тщательно перемешать.

Смешать яйца с молоком, добавить муку и перемешать миксером.

Из приготовленного фарша сформировать котлеты, каждую котлету окунуть в яично-молочную смесь, обвалять в сухарях, сложить в смазанную растительным маслом жаровню, поместить ее на среднюю решетку аэрогриля и жарить котлеты около 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Куриная запеканка

Компоненты

Филе курицы – 500 г Шампиньоны свежие – 100 г Масло топленое – 2 столовые ложки Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Мука – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Горчица – 1 чайная ложка Сыр тертый – 3 столовые ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Филе курицы нарезать маленькими кусочками, выложить в смазанную маслом посуду для запекания, посолить, поперчить. Грибы мелко нашинковать, выложить поверх мяса. Морковь и лук нарезать тонкой соломкой и положить на грибы. Развести муку в небольшом количестве горячей воды, добавить горчицу, влить сметану и тщательно перемешать. Приготовленной смесью залить мясо с грибами, положить масло. Посуду накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 35–40 минут, затем фольгу снять, блюдо посыпать тертым сыром и прогреть, не накрывая, еще около 10 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Индейка – гриль

Компоненты

Индейка – 700 г Масло растительное – 1 столовая ложка Лимонный сок – 2 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Имбирь молотый – 1 чайная ложка Корица молотая – 1 чайная ложка Вино сухое красное – 1 стакан Соль и перец молотый черный или красный – по вкусу

Способ приготовления

Мясо индейки разрезать на порционные куски. Смешать лимонный сок с растительным маслом, добавить толченый чеснок, имбирь и корицу, смесь тщательно перемешать, приготовленной смесью обмазать куски индейки и выдержать на холоде не менее 40 минут. Затем мясо посолить, поперчить и выложить на смазанную маслом среднюю решетку аэрогриля, предварительно налив на дно колбы прибора вино. Жарить около 50 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Индейка, запеченная в фольге

Компоненты

Индейка – 800 г Чеснок – 3 зубчика Сок гранатовый – 3 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Яблочный уксус – 2 столовые ложки Мускатный орех молотый – 1/4 чайной ложки Зелень укропа рубленая – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад, смешав гранатовый сок с яблочным уксусом и сметаной. В смесь добавить толченый чеснок и мускатный орех, тщательно перемешать.

Индейку разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, сложить в эмалированную посуду, залить приготовленным маринадом, засыпать мелко нашинкованным луком и рубленой зеленью, хорошо перемешать мясо с маринадом. Кастрюлю с мясом поставить в холодильник на 3–4 часа. Затем мясо вместе с маринадом выложить на смазанную маслом фольгу, сверху положить кусочки сливочного масла. Индейку тщательно завернуть в фольгу и положить в аэрогриль. Жарить при температуре 260 градусов и средней скорости вентиляции около 1 часа.

Утка – гриль

Компоненты

Утка – 1,5 кг Лимон большой – 1 шт. Вино столовое белое –

0,5 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Утку полить лимонным соком, натереть солью и перцем и поместить на 1 час в холодильник. В колбу аэрогриля налить полстакана вина. Утку выложить спинкой вниз на нижнюю решетку аэрогриля и готовить около 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Утка, запеченная с пряностями в фольге

Компоненты

Утка – 800 г Сок лимонный – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Карри молотый – 1 чайная ложка Майоран молотый – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Кусок утки нарезать порционными кусочками, посолить и поперчить, полить лимонным соком, посыпать пряностями, положить на смазанную маслом фольгу, слегка полить растопленным маслом и тщательно завернуть мясо в фольгу. Завернутую утку положить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Утка, фаршированная рисом

Компоненты

Утка – 1,5 килограмма Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Перец сладкий – 1 шт. Морковь – 1 шт. Яйцо – 1 шт. Сыр тертый – 0,5 стакана Соус соевый – 3 столовые ложки Рубленая зелень сельдерея – 2 столовые ложки Перец красный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 1–2 часа, а затем отварить до готовности в подсоленной воде.

Лук почистить и мелко порубить. Морковь натереть на средней терке. Сладкий перец очистить от семян и нарезать соломкой. Вареный рис смешать с подготовленными овощами, добавить сыр, зелень и яйцо. Фарш тщательно перемешать, начинить им утку, зашить ее нитками и обмазать соевым соусом. Утку положить спинкой вниз на решетку аэрогриля и жарить около 1 часа – 1 часа 15 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Утка, фаршированная орехами

Компоненты

Утка – 1,5 кг Масло растительное – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт.

Шампиньоны – 200 г Яйца – 2 шт. Орехи грецкие измельченные – 0,5 стакана Чеснок – 2 зубчика Хлеб пшеничный – 4 ломтика Рубленая зелень сельдерея – 2–3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Утку выпотрошить, промыть и обсушить полотенцем. Грибы нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок почистить и порубить. Хлеб раскрошить. Приготовить начинку: смешать подготовленные грибы, лук, хлеб, рубленый сельдерей и орехи, к этой смеси добавить 3 столовые ложки растительного масла и яйца, все перемешать, посолить и поперчить. Утку начинить приготовленной смесью и зашить ее. Оставшееся масло смешать с чесноком и обмазать им утку, положить ее грудкой вверх на решетку аэрогриля и жарить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 1 часа – 1 часа 15 минут.

Гусь, жаренный в гриле

Компоненты

Кусок гуся – 800 г Чеснок – 2–3 зубчика Майонез – 0,5 стакана Лимонный сок – 3 столовые ложки Майоран молотый – 1 чайная ложка Имбирь молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо гуся разрезать на порционные куски, натереть чесноком, полить лимонным соком, посыпать имбирем и майораном и выдержать в холодильнике около 1,5 часа, затем мясо посолить, поперчить, смазать майонезом и выложить на среднюю решетку аэрогриля. Жарить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 50–60 минут.

Гусь, жаренный с яблоками

Компоненты

Гусь – 800 г Масло растительное – 1 столовая ложка Яблоки кисло сладкие – 5 шт. Сметана – 1/3 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Мясо гуся нарезать порционными кусками, посолить,

поперчить, обмазать сметаной и выложить на смазанный маслом противень. Поставить в аэрогриль и готовить около 40–45 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Яблоки нарезать небольшими дольками, положить их на жареного гуся и продолжить приготовление еще 20–25 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Блюда из баранины

Баранина, запеченная в фольге

Компоненты

Баранина – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 4 зубчика Лимон – 2 шт. Лавровый лист – 2 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать порционными кусками, отбить, натереть солью, молотым перцем и толченым чесноком, полить лимонным соком и поставить на 30 минут в холодильник. Репчатый лук почистить и нарезать кольцами. Затем каждый кусок мяса вместе с небольшим количеством лука завернуть в смазанную маслом фольгу, положить на среднюю решетку аэрогриля и запечь при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 45–50 минут.

Баранина, запеченная с имбирем

Компоненты

Баранина – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 1–2 столовые ложки Чеснок – 2 зубчика Имбирь – 0,5 чайной ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и нашпиговать ее небольшими кусочками чеснока. Лук почистить, нарезать кольцами и обжарить на сковороде в растительном масле. Затем баранину выложить на смазанную маслом фольгу, посыпать молотым имбирем, сверху положить кольца жареного лука. Мясо тщательно завернуть в фольгу, положить на среднюю решетку аэрогриля и запекать при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции около 45 минут.

Баранина по восточному

Компоненты

Баранина – 700 г Лук репчатый – 3 шт. Соевый соус – 0,5 стакана Паста томатная – 1 столовая ложка Лимонный сок – 1 столовая ложка Горчица столовая – 1 чайная ложка Вино столовое красное – 1 стакан Имбирь молотый – 1 чайная ложка

Анис молотый – 0,5 чайной ложки Соль и белый молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать порционными кусками, посолить и обильно поперчить. Приготовить маринад: смешать соевый соус с томатной пастой и лимонным соком, добавить горчицу, тщательно перемешать. Приготовленной пастой обмазать баранину и выдержать в холодильнике около 1,5–2 часов. Затем куски мяса посыпать смесью имбиря и аниса и выложить на среднюю решетку аэрогриля. В колбу прибора предварительно налить стакан вина. Готовить баранину около 50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Баранина, запеченная с овощами под майонезом

Компоненты

Баранина – 700 г Лук – 2–3 шт. Морковь – 1 шт. Зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку Помидоры – 2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Паста томатная – 2 столовые ложки Майонез – 1 неполный стакан Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Лук и морковь нашинковать соломкой. Помидоры и очищенный от семян сладкий перец нарезать ломтиками. В смазанную жиром форму для запекания выложить мясо, на него положить овощи, а сверху помидоры и сладкий перец. Влить немного горячей воды с разведенной в ней томатной пастой. Блюдо посыпать рубленым чесноком и залить майонезом. Форму накрыть фольгой, запекать в аэрогриле около 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. После окончания процесса, снять фольгу, блюдо посыпать тертым сыром и запечь примерно 5–7 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Люля-кебаб

Компоненты

Баранина – 600 г

Лук репчатый – 1 шт. Жир бараний – 50 г Чеснок – 2–3 зубчика Сок лимонный – 1 столовая ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Баранину освободить от костей и вместе с бараньим салом,

чесноком и луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить лимонный сок, соль и перец, перемешать, тщательно отбить и выдержать в холодильнике около трех часов. Из приготовленного фарша сформировать небольшие колбаски, положить их на смазанный маслом противень и поставить на среднюю решетку аэрогриля. Жарить около 25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Шашлык кавказский

Компоненты

Баранина – 600 г Лук репчатый – 1–2 шт. Помидоры – 1–2 шт. Вино сухое белое – 0,3 стакана Виноградный уксус – 1 столовая ложка Масло растительное – 1 столовая ложка Соль, перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, одну головку мелко нашинковать, а вторую нарезать кольцами.

Баранину очистить от сухожилий, нарезать кусочками, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным луком, сбрызнуть смесью виноградного уксуса и растительного масла, слегка полить вином и положить в холодильник на 1–1,5 часа.

Потом промаринованные кусочки мяса надеть на шпажки, чередуя их с кольцами лука и кружочками помидоров, и жарить в аэрогриле 5–7 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции, а затем около 30–40 минут при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции.

Шашлык по горски

Компоненты

Баранина – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Уксус столовый – 2–3 столовые ложки Вода – 1 стакан Соль и молотый черный перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и залить смешанной с уксусом водой. Выдержать в холодном месте 2–3 часа. Лук почистить, нарезать кольцами. Промаринованное мясо надеть на шпажки, чередуя с кольцами луками и жарить, как в предыдущем рецепте.

Шашлык нежный

Компоненты

Баранина – 700 г Молоко – 1,5 стакана Лимонный сок – 2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать кусочками и выдержать в молоке около 3–4 часов в прохладном месте. Затем мясо вынуть из молока, посолить, поперчить, полить лимонным соком и выдержать 40 минут в холодильнике. Подготовленное таким образом мясо уложить на смазанную маслом решетку аэрогриля и жарить около 10 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции, а затем около 35 минут при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции.

Баранина, запеченная с баклажанами

Компоненты

Баранина – 600 г Баклажаны средние – 2 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Лук зеленый – 1 пучок Масло растительное – 1–2 столовые ложки Брынза тертая – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и поместить на 40 минут в холодильник. Баклажаны нарезать кружочками, уложить в смазанную маслом посуду для запекания, сверху положить кусочки промаринованной баранины, полить растительным маслом. Посуду с мясом накрыть фольгой, поместить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 50 минут. Затем фольгу снять, мясо посыпать тертой брынзой и прогреть в открытой посуде около 7-10 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции. Подавать блюдо с мелко рубленым зеленым луком.

Молодая баранина, запеченная с мятой

Компоненты

Баранина – 700 г Кетчуп – 5 столовых ложек Сметана – 5 столовых ложек Чеснок – 1–2 зубчика Листья мяты – 4–5 шт. Сыр тертый – 3 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Смешать кетчуп со сметаной и толченым чесноком, добавить мелко нарубленные листья мяты и тщательно перемешать.

Баранину нарезать на кусочки, сложить в смазанную маслом форму для запекания и залить приготовленным соусом. Форму

накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и запекать при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 4550 минут. Готовое мясо посыпать тертым сыром и, не накрывая, прогреть еще 7-10 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Баранина, запеченная с грибами и овощами

Компоненты

Баранина – 700 г Шпик – 100 г Баклажан – 1 шт. Кабачок молодой – 1 шт. Огурец свежий – 1 шт. Помидор – 1 шт. Морковь – 1 шт. Шампиньоны – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Масло растительное – 2 столовые ложки Вино столовое белое – 0,5 стакана Сок лимона – 2 столовые ложки Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Зелень петрушки и сельдерея – по 1 небольшому пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, смешать с толченым чесноком, сбрызнуть лимонным соком, полить вином и поместить на 2–3 часа в холодильник. Кабачок и огурец очистить от кожицы и нарезать кусочками. Баклажан, морковь, лук и помидор также нарезать кусочками. Грибы тщательно промыть и нашинковать. Шпик мелко порубить. На дно смазанной маслом посуды для запекания положить кусочки шпика, на него уложить слоями все подготовленные овощи и грибы. Сверху выложить промаринованное мясо и полить выделившимся мясным соком. Посуду с продуктами накрыть фольгой, поместить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 45 минут. Затем блюдо посыпать тертым сыром и прогреть еще около 7-10 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции. Подавать со свежей зеленью.

Котлеты из молодой баранины

Компоненты

Баранина нежирная – 400 г Хлеб белый – 100 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Сметана – 1 столовая ложка Яйцо – 1 шт. Перец черный и соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. В фарш добавить вымоченный и слегка отжатый хлеб, а также сметану и яйцо. Фарш посолить, поперчить, хорошо вымесить, сформировать котлеты и выложить их на среднюю

решетку аэрогриля. Готовить около 20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Колбаски из баранины

Компоненты

Баранина без костей – 600 г Масло сливочное – 50 г Чеснок – 2–3 зубчика Сметана – 3 столовые ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Кунжут молотый – 1 чайная ложка Зелень базилика измельченная – 1 столовая ложка Яйцо сырое – 1 шт. Сухари панировочные – 3–4 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину пропустить через мясорубку вместе с чесноком. В фарш добавить по вкусу соль и перец, размягченное сливочное масло, сметану, пряности, зелень и яйцо. Массу тщательно вымесить, сформировать колбаски, обвалять в сухарях, положить на смазанную маслом среднюю решетку аэрогриля и готовить колбаски около 20–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Баранина, фаршированная рисом

Компоненты

Баранина с косточками – 2 куска по 400 г Рис отварной – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Зелень сельдерея рубленая – 2 столовые ложки Яйцо – 1 шт. Сметана – 0,5 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Куски баранины немного отбить. Лук почистить, мелко нарезать и смешать его с рисом и зеленью, посолить и поперчить, добавить сырое яйцо, все хорошо перемешать.

Приготовленный фарш положить на середину куска баранины, а второй кусок мяса положить сверху, накрыв им фарш, скрепить оба куска ниткой, смазать сметаной и положить на смазанный маслом противень, жарить около 1 часа – 1 часа 10 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. В середине процесса мясо надо перевернуть.

Плов узбекский

Компоненты

Баранина – 300 г Рис – 1 стакан Морковь – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Вода – 1–2

стакана Красный и черный молотый перец – по 1/4 чайной ложки Лавровый лист – 1 шт. Ягоды барбариса – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис тщательно промыть и на 2 часа замочить в подсоленной воде. Баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и выдержать 1 час в холодильнике. Морковь и лук почистить, мелко нашинковать и обжарить на сковороде вместе с мясом в растительном масле. В смазанную маслом керамическую посуду выложить обжаренное с овощами мясо, положить лавровый лист и ягоды барбариса, засыпать вымоченный рис, разровнять поверхность и влить горячую воду так, чтобы вода покрывала мясо с рисом на толщину одного пальца. Посуду с уложенными продуктами накрыть фольгой, поместить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции около 45 минут.

Плов из баранины по персидски

Компоненты

Баранина – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий красный – 1–2 шт. Рис – 1 стакан Мясной бульон – 2 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Ядра грецких орехов – 0,5 стакана Апельсины – 2 шт. Финики – 8 шт. Молотые пряности: тмин, мускатный орех, имбирь и кардамон – по 1/4 чайной ложке Шафран молотый – 1 неполная чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кубиками, посолить, поперчить, посыпать тмином, мускатным орехом, имбирем и кардамоном, перемешать, полить лимонным соком и выдержать 40 минут в холодильнике. Репчатый лук нашинковать соломкой и обжарить в сливочном масле. Затем промаринованное мясо выложить в смазанную маслом керамическую посуду. На мясо положить слой жареного лука. Сверху ровным слоем выложить тщательно промытый рис, посыпать измельченными грецкими орехами и шафраном и выложить кольцами сладкого перца. Залить подсоленным мясным бульоном. Посуду накрыть фольгой, поместить в аэрогриль и готовить при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции около 50 минут. Финики предварительно размочить в горячей воде, затем удалить косточки, а мякоть нарезать маленькими кусочками. Апельсины

очистить от кожуры, мякоть разделить на дольки. В готовый горячий плов положить две столовые ложки сливочного масла и украсить кусочками фиников и дольками апельсина.

Ароматные бараньи ребрышки

Компоненты

Баранина на ребрышках – 7 небольших кусочков Лук репчатый – 1 шт. Лимон – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Чеснок – 2–3 зубчика Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Кардамон молотый – 0,5 чайной ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Пиво – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Из лимона отжать сок и смешать его с растительным маслом, добавить пряности, толченый чеснок и мелко нарезанный лук, посолить и перемешать.

Баранину слегка отбить, сложить в посуду, залить приготовленным маринадом и выдержать на холоде 2 часа. В колбу аэрогриля налить немного пива.

Затем баранину вынуть из маринада, положить на среднюю решетку аэрогриля и жарить около 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Бараньи отбивные с корочкой

Компоненты

Бараньи отбивные – 6 штук Масло растительное – 0,5 стакана Горчица столовая – 2 столовые ложки Чеснок – 4 зубчика Рубленая зелень кинзы – 2 столовые ложки Имбирь молотый – 1 чайная ложка Майоран молотый – 0,5 чайной ложки Вино столовое белое – 0,5 стакана Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать растительное масло с горчицей, добавить толченый чеснок, имбирь и майоран и перемешать. В колбу аэрогриля налить немного вина.

Бараньи отбивные немного отбить, положить в приготовленный маринад и выдержать 2 часа на холоде. Затем мясо вынуть из маринада, положить на среднюю решетку аэрогриля и жарить около 45–50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Жареный барашек

Компоненты

Баранина – 800 г Топленое баранье сало – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, смазать топленым салом и положить на среднюю решетку аэрогриля. Жарить около 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Баранина, запеченная с томатами

Компоненты

Баранина – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2 зубчика Помидоры – 3 шт. Паста томатная – 1 столовая ложка Масло сливочное – 2 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и сложить в смазанную маслом форму. Лук почистить, мелко нарезать и добавить к баранине, влить томатную пасту, разведенную в небольшом количестве горячей воды и положить масло.

Форму накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 30 минут. Затем поверх мяса выложить нарезанные дольками помидоры, посыпать рубленым чесноком и продолжить приготовление блюда еще 15 минут при тех же параметрах.

Бастурма

Компоненты

Баранина – 700 г Помидоры – 2–3 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка Уксус столовый – 1/3 стакана Лук репчатый – 1 шт. Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать длинными кусочками, слегка отбить, натереть луком, посолить, поперчить, залить уксусом и положить в холодильник на 3–4 часа. Помидоры и лук нарезать маленькими кубиками. На середину каждого промаринованного кусочка мяса выложить овощи. Мясо скатать трубочкой, выложить на смазанную маслом среднюю решетку аэрогриля, мясные трубочки также смазать маслом и жарить около 30 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Блюда из свинины

Свиные отбивные с черносливом в фольге

Компоненты

Свиные отбивные – 4 шт. (по 150 г каждая) Чернослив половинками – 1 стакан Масло сливочное – 4 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Отбивные слегка отбить, поперчить, посолить и выложить по отдельности на смазанную маслом фольгу. На каждый кусок мяса положить половинки слив, мясо со сливами тщательно завернуть в фольгу и запекать на средней решетке аэрогриля около 40–45 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Свинина жареная

Компоненты

Свинина – 800 г Чеснок – 2–3 зубчика Масло растительное – 0,25 стакана Мед – по потребности Паприка и тмин – по 1 чайной ложке Пиво – 0,5 стакана Соль и молотый перец – по вкусу ***Способ приготовления*** Приготовить чесночное масло: растолочь чеснок и смешать его с растительным маслом.

Кусок свинины обсушить полотенцем, обмазать медом, поперчить, облить чесночным маслом, обсыпать пряностями, и положить на 1–2 часа в холодильник. На дно стеклянной колбы аэрогриля налить стакан пива.

Промаринованную свинину нарезать порционными кусками, посолить, положить на среднюю решетку аэрогриля и жарить около 45 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Шашлык из свинины

Компоненты

Свинина – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Рубленая зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Пиво – 1 стакан Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить, две луковицы мелко нашинковать, а третью

нарезать кольцами.

Свинину нарезать кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить уксус и растительное масло, мелко нарезанный репчатый лук и рубленую зелень, посолить и поперчить, тщательно все перемешать и поставить в холодильник на несколько часов, лучше на ночь.

На дно колбы аэрогриля налить стакан пива. Затем промаринованные кусочки мяса надеть на шпажки, чередуя их с кольцами лука и жарить в аэрогриле сначала 5–7 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции, а затем около 40 минут при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции.

Шашлык свиной в сметане с яблоками

Компоненты

Свинина – 600 г Яблоки – 2 шт. Масло растительное – 1–2 столовые ложки Яблочный уксус – 3–4 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Соль и перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: яблоки очистить от кожуры, натереть на терке, смешать со сметаной и нагреть смесь до кипения. В охлажденную смесь добавить яблочный уксус и растительное масло, тщательно перемешать. Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, полить приготовленным соусом и выдержать 2–3 часа в холодильнике. Промаринованный шашлык выложить на решетку аэрогриля и жарить, как в предыдущем рецепте.

Шашлык из свиной печени

Компоненты

Свиная печень – 600 г Сало свиное – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Помидоры – 1–2 шт. Лимон – 0,5 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Печень нарезать небольшими кусочками и поперчить. Сало также нарезать несколько большими кусочками. Лук, лимон и помидоры нарезать кружочками. Затем кусочки печени нанизать на шпажки, чередуя с кусочками сала и кружочками лука, лимона и помидоров, полить растопленным свиным салом, поместить в аэрогриль и готовить, как в рецепте "шашлык из свинины". Время приготовления такого шашлыка около 30–35 минут. За 10 минут до окончания приготовления шашлык сбрызнуть раствором соли,

приготовленным из расчета две чайные ложки соли на полстакана воды.

Свинина, жаренная с яйцами

Компоненты

Свинина – 500 г

Свиное сало – 50 г Лук репчатый – 2 шт. Коренья пастернака – 2 шт. Лимонный сок – 2 столовые ложки Сливки – 1/3 стакана Яйца сырые – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Зелень сельдерея и петрушки – по 1 пучку Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком и выдержать в холодильнике около часа. Затем мясо посолить, поперчить, выложить на смазанный жиром противень и жарить около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Тем временем лук и коренья пастернака почистить, нашинковать соломкой и обжарить на сковороде в свином жире. Взбить яйца, влить сливки, добавить соль и тщательно взбить смесь миксером. Обжаренные овощи смешать с яичной смесью и за 7-10 минут до окончания приготовления мяса залить его яично-овощной смесью. Подавать блюдо, посыпав мелко нарубленной зеленью и чесноком.

Свинина, запеченная в маринаде

Компоненты

Свинина – 600 г Лук репчатый – 1 шт. Лимонный сок – 1 столовая ложка Столовое вино – 0,25 стакана Вода – 0,5 стакана Сахар – 1 не полная столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить. Лук почистить и мелко порубить. Приготовить маринад, смешав лимонный сок с водой, вином и сахаром. Мясо смешать с рубленым луком, залить маринадом и поставить в холодильник на 2–3 часа. Затем мясо вместе с выделившимся соком выложить в форму для запекания, накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 45 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Котлеты свиные

Компоненты

Свинина без костей – 500 г Репчатый лук – 1–2 шт. Яйца сырые – 2 шт. Водка – 1 столовая ложка Фенхель молотый – 0,5 чайной ложки Соевый соус – 2–3 столовые ложки Масло топленое – 2–3 столовые ложки Сухари панировочные – 3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину и репчатый лук пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить фенхель, водку, соевый соус и яйца, тщательно вымесить и сформировать котлеты. Затем котлеты обвалять в сухарях и жарить около 20–25 минут на средней решетке аэрогриля при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Биточки по кубански

Компоненты

Свинина нежирная – 400 г Рис отварной – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Лук репчатый – 3 шт. Мука – 1–1,5 столовые ложки Помидоры – 3–4 шт. Паста томатная – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Капуста белокочанная – 50 г Чеснок – 3 зубчика Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Зелень петрушки и укропа – по 1 небольшому пучку Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок почистить. Помидоры опустить на минуту в кипяток, вынуть, остудить, снять с них кожицу и нарезать дольками. Через мясорубку пропустить свинину, капусту, головку лука, рис и чеснок. В полученный фарш добавить три яичных желтка, рубленую зелень, посолить, поперчить и все тщательно перемешать. Из этого фарша сформировать небольшие котлетки, обвалять в муке и уложить их на смазанный маслом противень.

Оставшиеся две головки лука мелко нашинковать и посыпать им котлеты. Смешать томатную пасту с тремя ложками горячей воды и полить этим соусом котлеты, сверху положить дольки помидоров. Противень с котлетами накрыть фольгой, поместить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить около 20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Затем фольгу снять, котлеты посыпать тертым сыром и, не накрывая, запекать еще 5–7 минут при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции.

Свинина, запеченная с шампиньонами

Компоненты

Свинина – 700 г Шампиньоны – 500 г Масло сливочное – 50 г Лук репчатый – 1 шт. Сметана – 0,5 стакана Горчица столовая – 2 чайные ложки Майонез – 2 столовые ложки Перец душистый – 10 горошин Лавровый лист – 1 шт. Сыр тертый – 3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нашинковать. Мясо нарезать небольшими ломтиками, посолить и поперчить. Затем мясо выложить в смазанную маслом форму для запекания. Сверху положить слой грибов. Смешать сметану с горчицей и майонезом, добавить масло и влить немного горячей воды. Приготовленным соусом залить мясо с грибами. Форму накрыть фольгой, поместить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 45–50 минут. За 5 минут до окончания приготовления блюдо посыпать тертым сыром.

Свинина с грибами в фольге

Компоненты

Свинина – 700 г Сало свиное – 50–70 г Грибы белые – 200 г Корень сельдерея – 70 г Лук репчатый – 1–2 шт. Сметана – 2 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать порционными кусками, слегка отбить, полить лимонным соком, посолить и поперчить и обжарить в растопленном сале. Грибы нарезать маленькими кусочками, обжарить в'сале, добавить нарезанный соломкой лук и натертый на крупной терке сельдерей и прожарить вместе с грибами. Затем мясо с грибами и овощами выложить на смазанную маслом фольгу, полить сметаной. Мясо с грибами тщательно завернуть в фольгу, поместить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 45 минут.

Свиная поджарка с огурцами и помидорами

Компоненты

Свинина – 500 г Сало свиное – 100 г Помидоры – 2–3 шт.

Соленые огурцы – 2–3 шт. Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать кусками, каждый кусок отбить и нарезать

тонкими полосками. Помидоры, репчатый лук и огурцы нарезать соломкой. Керамическую посуду для запекания смазать растопленным салом, положить подготовленное мясо, немного посолить и поперчить. Затем положить слой лука и помидоров, посыпать рубленым чесноком. Посуду накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 45 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Свинина, запеченная по белорусски

Компоненты

Свинина нежирная – 400 г Лук репчатый – 1 головка Огурец соленый – 1 штука Мука – 4 столовые ложки Горчица столовая – 1 столовая ложка Томатная паста – 1 столовая ложка Паприка – 2 чайные ложки Лавровый лист – 1 шт. Яйца – 2 шт. Молоко – 0,3 стакана Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления Лук почистить и нарезать кольцами. Свинину нарезать маленькими кусочками, сложить в смазанную маслом форму, посолить и поперчить, сверху положить нарезанный кольцами лук и тонкие кружочки соленого огурца.

Смешать томатную пасту с горчицей, залить смесь небольшим количеством горячей воды, тщательно перемешать и залить этой смесью мясо с луком. Посыпать паприкой, положить лавровый лист. Форму накрыть фольгой, поставить ее на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 40 минут, за 15 минут до окончания приготовления снять фольгу с формы. Затем блюдо полить яично-молочной смесью и посыпать тертым сыром. Готовить еще 10–12 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Свинина ароматная в фольге

Компоненты

Свинина нежирная – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Морковь – 1 шт. Корень сельдерея – 100 г Базилик молотый – 2 чайные ложки Лимонный сок – 2 столовые ложки Горчица – 1 столовая ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, обтереть салфеткой, полить лимонным соком, натереть горчицей и выдержать час в холодильнике. Затем мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, посыпать

базиликом и выложить на смазанную маслом фольгу.

Лук, корень сельдерея и морковь нашинковать тонкой соломкой и равномерно выложить на куски мяса. Мясо с овощами тщательно завернуть в фольгу, положить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 50 минут.

Свинина, запеченная по французски

Компоненты

Свинина – 600 г Шампиньоны – 5 шт. Сало свиное – 70 г Лук зеленый (перо с головками) – 3 шт.

Чеснок – 2 зубчика Мука – 1 столовая ложка Вино сухое красное – 1 стакан Майоран молотый – 1 чайная ложка Зелень сельдерея рубленая – 2 столовые ложки Брынза тертая – 0,5 стакана Масло сливочное – 1 столовая ложка Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны тщательно промыть, нарезать небольшими кусочками. Свинину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, посыпать майораном и выложить в смазанную растопленным салом форму. Сверху положить нашинкованные грибы'и залить вином, смешанным с мукой. Форму поместить на среднюю решетку аэрофиля и готовить около 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Чеснок мелко порубить, смешать с рубленой зеленью и мелко нарубленным зеленым луком. Посыпать мясо приготовленной смесью и тертой брынзой. Сверху положить кусочки брынзы и продолжить приготовление блюда еще 15 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Свиные отбивные хрустящие

Компоненты

Свиные отбивные – 6 шт. Сало свиное растопленное – 3–4 столовые ложки Сыр тертый – 0,5 стакана Базилик и орегано молотые – по 1 чайной ложке Перец черный молотый – 0,5 чайной ложке Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать сыр с растопленным салом, базиликом и орегано. Отбивные немного отбить, посолить, поперчить, обмазать приготовленной смесью, положить на среднюю решетку аэрогриля и жарить около 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Свиные отбивные с корочкой

Компоненты

Свинина – 700 г Горчица столовая – 1,5 2 столовые ложки Сухари панировочные – 2 столовые ложки Сало свиное растопленное – 2 столовые ложки Чеснок – 3 зубчика Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать порционными кусками, немного отбить, посолить и поперчить, положить на смазанную салом среднюю решетку аэрогриля и жарить 20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Смешать горчицу с растопленным свиным салом, толченым чесноком и панировочными сухарями. Приготовленной смесью обмазать горячие отбивные и продолжить их приготовление еще 20 минут при тех же параметрах.

Свиные отбивные острые

Компоненты

Свиные отбивные – 6 шт. Кетчуп острый – 1 столовая ложка Майонез – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Горчица – 1 столовая ложка Паприка – 1 чайная ложка Вино столовое белое – 1 стакан Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать горчицу с растительным маслом, добавить майонез, кетчуп, горчицу и паприку, тщательно перемешать. На дно колбы аэрогриля налить стакан вина.

Отбивные слегка отбить, посолить, поперчить, обмазать их приготовленной смесью, положить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 40–50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Свинина ароматная

Компоненты

Свинина – 700 г Тмин молотый – 1 чайная ложка Кориандр молотый – 1 чайная ложка Фенхель молотый – 1 чайная ложка Порошок базилика – 2 чайные ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, слегка отбить, посолить, поперчить, обвалять в смеси пряностей, положить на

смазанную маслом среднюю решетку аэрогриля и жарить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 50 минут.

Свинина, жаренная с майонезом

Компоненты

Свинина – 700 г Тмин молотый – 1–2 чайные ложки Майонез – 2–3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обмазать майонезом, посыпать тмином и положить на среднюю решетку аэрогриля. Жарить около 50 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Блюда из кролика

Кролик, запеченный с овощами в квасе

Компоненты

Мясо кролика – 600 г

Масло сливочное – 50 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 2 шт. Корень сельдерея – 100 г Коренья петрушки и пастернака – по 1 шт. Квас – 1 стакан Брынза тертая – 2–3 столовые ложки Зелень петрушки и укропа или зеленый лук – по 1 пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и уложить в смазанную маслом керамическую посуду для запекания. Лук нашинковать соломкой, морковь и коренья натереть на крупной терке. Овощи обжарить в сливочном масле и выложить ровным слоем на мясо. Влить квас. Посуду накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 45–50 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления блюдо посыпать тертой брынзой и, не накрывая, прогреть несколько минут до расплавления брынзы. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Кролик запеченный

Компоненты

Крольчатина – 800 г Сало свиное – 100 г Вино сухое белое – 0,5 стакана Сок лимонный – 2 столовые ложки Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 4–5 шт. Сметана – 0,5 стакана Майонез – 0,5 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Кролика разрезать на порционные куски, натереть толченым чесноком, облить смесью лимонного сока и вина, выдержать в холодильнике 1–1,5 часа. Затем мясо вынуть из маринада, посолить и поперчить и выложить в смазанную салом форму, влить маринад, сверху положить нарезанный кольцами лук, залить смесью сметаны и майонеза. Форму накрыть фольгой. Готовить в аэрогриле около 1 часа – 1 часа 10 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. За 7-10 минут до окончания приготовления снять фольгу.

Подавать с любым гарниром и свежей зеленью.

Кролик, запеченный со специями

Компоненты

Мясо кролика – 700 г Лук репчатый – 1 шт. Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Мед – 1 столовая ложка Водка – 2 столовые ложки Корица молотая – 0,5 чайной ложки Тмин молотый – 0,5 чайной ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу Зелень петрушки и кинзы – по 1 маленькому пучку Масло растительное – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Приготовить маринад, смешав две столовые ложки растительного масла с медом, водкой и уксусом. В смесь добавить пряности, тщательно перемешать и обмазать приготовленной смесью куски кролика. Мясо положить в холодильник на 2–3 часа. Репчатый лук и зелень нашинковать. Кусок большой фольги смазать растительным маслом, уложить на него промаринованное мясо, посыпать рубленым луком и зеленью, тщательно завернуть в фольгу, положить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 45–50 минут.

Блюда из говядины и телятины

Шашлык говяжий

Компоненты

Говядина без костей – 800 г Чеснок – 3–4 зубчика Лук репчатый – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Вино сухое белое – 0,5 стакана Вода питьевая газированная – 0,5 л Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, поперчить, добавить толченый чеснок, тщательно перемешать и залить газированной водой. Кастрюлю с мясом поставить в холодильник на 3–4 часа. Лук нарезать кольцами.

Предварительно на дно колбы аэрогриля налить полстакана сухого белого вина. Промаринованное мясо посолить, нанизать на шпажки, чередуя кольцами лука, поместить в аэрогриль и готовить 5–7 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. После этого мясо смазать сливочным маслом и продолжить приготовление примерно 40–45 минут при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции.

Шашлык говяжий в винно яблочном маринаде

Компоненты

Говядина – 700 г Лук репчатый – 2 шт. Яблоки – 2 шт. Вино столовое – 1 стакан Зелень укропа – 1 пучок Масло растительное – 1 столовая ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить и мелко порубить. Яблоки очистить от

кожуры, натереть на терке и смешать с вином. Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, смешать с рубленым луком и укропом, полить приготовленным яблочным соусом и поставить на 3–4 часа в холодильник. Затем кусочки мяса выложить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 10 минут, потом мясо смазать растительным маслом и продолжить приготовление при температуре 180–205 градусов и средней скорости вентиляции около 40 минут. Во избежание подсыхания мяса смазывать его растительным маслом.

Шашлык из телячьих почек

Компоненты

Телячьи почки – 700 г Помидоры – 2–3 шт. Лук зеленый – 1 пучок Уксус виноградный – 2–3 столовые ложки Вино столовое – 0,5 стакана Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Почки тщательно промыть, нарезать кусочками, посолить, поперчить, полить уксусом и выложить на час в холодильник. Затем кусочки почек, чередуя с кружочками помидоров, нанизать на шпажки, положить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции около 35 минут. На дно колбы аэрогриля предварительно налить немного вина. Подавать шашлык с мелко рубленым зеленым луком.

Ливер говяжий, запеченный в фольге

Компоненты

Печень, сердце, почки – 600 г Лук репчатый – 2–3 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Хмели сунели – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Промытые потроха обсушить полотенцем, нарезать кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, посолить, поперчить, добавить хмели-сунели и мелко нашинкованную луковицу, перемешать и поставить в холодильник на 2 часа. Затем промаринованные потроха выложить на смазанную жиром или маслом фольгу, сверху положить кусочки масла и кольца репчатого лука, фольгу с потрохами завернуть и положить на среднюю решетку аэрогриля. Жарить около 30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Говядина, жаренная в гриле

Компоненты

Говядина – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 5 зубчиков Уксус виноградный – 2 столовые ложки Вино сухое белое – 1 стакан Масло растительное – 0,5 стакана Зелень укропа рубленая – 3 столовые ложки Паприка – 1 столовая ложка Гвоздика – 4 бутончика Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить маринад: лук и чеснок почистить и очень мелко нашинковать, затем в эту смесь влить растительное масло и виноградный уксус, положить рубленую зелень и паприку, все тщательно перемешать. Кусок мяса разрезать на 4 равные части,

посолить, поперчить, в каждый кусок мяса воткнуть гвоздичку, полить приготовленным масляным маринадом и выдержать в нем около 3–4 часов в прохладном месте.

Аэрогриль предварительно прогреть. На дно колбы налить вино. Промаринованное мясо слегка обсушить салфеткой, положить на среднюю решетку и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 45 минут.

Рулет мясной

Компоненты

Говяжья вырезка – 400 г Свинина постная – 100 г Картофель – 3 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 1–2 зубчика Масло топленое – 3 столовые ложки Яйцо сырое – 1 шт. Сметана – 2–3 столовые ложки Сухари панировочные – 1 столовая ложка Зелень укропа – 1 маленький пучок Зелень сельдерея – 1 пучок Молотая смесь сухих трав – 2 чайные ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Говядину тщательно отбить, так чтобы получился тонкий прямоугольник мяса, посолить и поперчить. Картофель, лук и морковь почистить и нарезать маленькими кубиками. Свинину также нарезать кубиками, смешать с овощами и обжарить на сковороде в топленом масле. В обжаренные овощи со свининой добавить мелко нарезанный чеснок, смесь сухих трав, рубленый укроп, сметану и сырое яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать и выложить приготовленную массу на середину мясного прямоугольника. Мясо свернуть рулетом, перевязать прочной ниткой и положить на смазанную маслом фольгу. Фольгу с рулетом тщательно свернуть и поместить на среднюю решетку аэрогриля. Запекать при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 35–40 минут.

Кебаб по-узбекски

Компоненты

Говядина – 600 г Лук репчатый – 2 шт. Тмин молотый – 1 чайная ложка Кориандр молотый – 1 чайная ложка Уксус столовый – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить пряности, соль и уксус, тщательно перемешать и выдержать 40 минут в холодильнике. Из приготовленного фарша сформировать небольшие колбаски, положить их на смазанную

маслом среднюю решетку аэрогриля и готовить около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Суфле мясное

Компоненты

Вареное говяжье мясо – 400 г Молоко – 1 стакан Мука – 25 г Масло сливочное – 25 г Масло растительное – 3 столовые ложки Яйца сырые – 3 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления Вареное мясо пропустить 3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Смешать молоко с мукой и соединить его с мясом, добавить соль, растительное масло и яичные желтки, все тщательно перемешать. Яичные белки хорошо взбить, соединить их с мясной массой и все тщательно взбить миксером. Массу выложить в смазанную маслом форму для запекания, поставить в аэрогриль и готовить при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 20–25 минут.

Телятина, запеченная в фольге

Компоненты

Телятина – 700 г Соль и перец молотый – по вкусу Зелень укропа – 1 пучок

Вино красное виноградное – 1 стакан Масло растительное – 3 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Чеснок – 2 зубчика Лук репчатый – 1 шт. Горчица столовая – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Смесь сухих ароматных трав – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Телятину нарезать порционными кусочками и сложить в эмалированную миску. Приготовить маринад: смешать вино с растительным маслом и лимонным соком, добавить горчицу и приправу из сухих трав. Репчатый лук почистить и очень мелко нарезать. Также мелко нарезать чеснок. Залить приготовленной смесью лук и чеснок, добавить душистый и молотый перец, соль и измельченный лавровый лист. В приготовленный маринад положить мясо и поставить на ночь в холодильник.

Маринованное мясо выложить на смазанную маслом фольгу, посыпать рубленым укропом и тщательно завернуть в фольгу. Положить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 45–50 минут.

Зразы телячьи

Компоненты

Телятина без костей – 600 г Лук репчатый – 1–2 шт. Белый черствый хлеб без корок – 100 г Молоко – 0,5 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Измельченная лимонная цедра – 2 столовые ложки Зелень петрушки и кинзы – по 1 маленькому пучку Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарезать порционными кусками и отбить. Приготовить фарш: репчатый лук почистить, мелко нарезать и прожарить его со столовой ложкой сливочного масла. Черствый хлеб размочить в молоке, отжать избыток жидкости, смешать его с жареным луком, заправить солью и перцем, добавить оставшееся сливочное масло и тщательно прожарить фарш. На каждый кусок отбитого мяса положить по столовой ложке фарша, завернуть мясо трубочкой, скрепить прочными нитками, посолить и поперчить. Трубочки выложить на смазанную маслом фольгу, посыпать измельченной цедрой и рубленой зеленью, тщательно завернуть в фольгу и поместить на среднюю решетку аэрогриля. Запекать при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 40–45 минут.

Подавать с томатным соусом.

Котлеты нежнейшие

Компоненты

Телятина – 300 г Свинина – 300 г Сливки – 0, 25 стакана Сметана – 0,25 стакана Яйца сырые – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Смесь сухих трав молотая – 2 чайные ложки Соль и молотый черный перец – по вкусу

Способ приготовления

Телятину и свинину дважды пропустить через мясорубку, в фарш добавить сметану и сливки, вбить сырые яйца, тщательно перемешать, посолить, поперчить и вымесить фарш. Мокрыми руками сформировать небольшие котлетки. Жарить на смазанном маслом противне, поместив его на среднюю решетку аэрогриля. Время приготовления около 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Тефтели из телятины

Компоненты

Мякоть телятины – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Яйцо сырое –

1 шт. Лимонный сок – 2 чайные ложки Соевый соус – 2 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Масло растительное – 2–3 столовые ложки Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Кориандр молотый – 0,5 чайной ложки Масло топленое – 1 столовая ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавить сырое яйцо, лимонный сок, соль, черный перец и другие пряности, а также соевый соус и муку. Фарш перемешать и тщательно вымесить. Сформировать тефтели, выложить на смазанный маслом противень, поместить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Почки, запеченные с грибами в фольге

Компоненты

Почки телячьи – 600 г Грибы белые – 300 г Лук репчатый – 1 шт. Корень сельдерея – 70 г Мука – 1 столовая ложка Сметана – 2 столовые ложки Масло топленое – 3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Почки очистить от пленок, хорошо промыть, разрезать вдоль, затем нарезать соломкой, обвалять в муке и обжарить на сковороде в масле. Грибы нарезать маленькими кусочками, посолить и также обжарить на сковороде в масле вместе с нашинкованным луком и сельдереем. Затем почки посолить, поперчить, выложить на смазанную маслом фольгу, положить жареные грибы с луком и сельдереем, добавить сметану, перемешать и тщательно завернуть в фольгу. Положить на среднюю решетку аэрогриля и запекать при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции около 40 минут.

Печень с шампиньонами в фольге

Компоненты

Печень говяжья – 800 г Шампиньоны свежие – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Мука пшеничная – 1,5 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Измельченная зелень петрушки – 3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень опустить на 2–3 минуты в кипяток, вынуть, остудить, очистить от пленок, нарезать кусочками, обвалять в муке и

обжарить в топленом масле. Добавить нашинкованный лук и прожарить вместе с печенью 1–2 минуты.

Шампиньоны тщательно промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и также обжарить в сливочном масле. Жареную с луком печень и грибы выложить на смазанную маслом фольгу, посолить, поперчить, добавить сметану и рубленую зелень, перемешать и тщательно завернуть в фольгу. Поместить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 30 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Котлеты печеночные

Компоненты

Печень говяжья – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 3 зубчика Сухари панировочные – 2–3 столовые ложки Сметана – 2–3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень выдержать в кипятке 2–3 минуты, вынуть, охладить, очистить от пленок и пропустить через мясорубку вместе с очищенным луком и чесноком. Фарш посолить, поперчить, влить сметану, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 2 часа.

Затем из фарша сформировать котлеты, обвалять их в сухарях, положить на смазанный маслом противень и готовить на средней решетке аэрогриля при температуре 150 градусов и высокой скорости вентиляции около 10–12 минут.

Ромштексы

Компоненты

Вырезка говяжья – 500 г Яйца – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Сухари панировочные – 2 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Говядину очистить от пленок и сухожилий, слегка отбить, натереть чесноком, нарезать удлиненными кусочками, поперчить и посолить, обмакнуть во взбитые яйца и обвалять в сухарях. Подготовленное мясо выложить на смазанный маслом противень, поместить на среднюю решетку аэрогриля и жарить при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции около 4045 минут. В середине процесса мясо перевернуть.

Антрекоты с шампиньонами

Компоненты

Антрекоты говяжьи – 5 шт. Шампиньоны – 5 шт. Яйца – 3 шт. Лук репчатый – 1 шт. Лимон – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Майонез оливковый – 3–4 столовые ложки Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Выжать сок из лимона. Антрекоты тонко отбить, поперчить, посолить, сбрызнуть их лимонным соком и поставить на холод на 1,5 часа.

Шампиньоны промыть и пропустить через мясорубку, лук почистить и также пропустить через мясорубку. Фарш сложить в посуду, добавить растительное масло и перемешать. В середину каждого антрекота положить приготовленный фарш, антрекот свернуть, защипнуть края, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в сухарях. Затем антрекоты выложить в смазанную маслом форму для запекания, поместить на среднюю решетку аэрогриля и жарить около 40–45 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции. В середине процесса антрекоты перевернуть.

Смешать два взбитых яйца с майонезом, добавить оставшийся лимонный сок и тертый сыр. За 5–7 минут до окончания приготовления полить этой смесью антрекоты.

Антрекоты ароматные

Компоненты

Говядина – 700 г Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 1/3 стакана Базилик молотый – 1 чайная ложка Майоран молотый – 1 чайная ложка Чабрец молотый – 1 чайная ложка Вино столовое белое – 2/3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать на порционные куски, слегка отбить, посолить и поперчить. Приготовить маринад, смешав уксус с растительным маслом и пряностями. Куски мяса обмазать приготовленным маринадом и поместить в холодильник на 3–4 часа. На дно колбы аэрогриля налить вино. Промаринованные антрекоты положить на смазанную маслом среднюю решетку аэрогриля и жарить около 35–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Говядина, жаренная с картофелем

Компоненты

Говядина – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Картофель – 500 г Масло топленое – 2 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Пиво – 1 стакан Лавровый лист – 1 шт. Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо отбить, тонко нарезать, поперчить и посолить, добавить лавровый лист, залить пивом и поставить на 1–2 часа на холод. Затем мясо вынуть из маринада, обвалять в муке, сложить в смазанную маслом форму, залить маринадом, поместить в аэрогриль и жарить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 30 минут. Лук почистить и нашинковать тонкой соломкой. Картофель почистить и нарезать тонкими кружочками. На жареное мясо выложить лук и картофель, посолить, сверху положить кусочки сливочного масла. Форму с мясом и картофелем закрыть фольгой и продолжить приготовление при тех же параметрах еще около 30 минут. За 10 минут до окончания приготовления снять фольгу.

Запеканка мясная

Компоненты

Фарш говяжий – 400 г Яйца – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло сливочное – 1 столовая ложка Хлеб белый – 1 ломтик Сметана – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить и мелко порубить. Хлеб размочить в воде и отжать. Смешать мясной фарш с луком и хлебом, добавить яйца и сметану, посолить, поперчить и хорошо перемешать, приготовленный фарш выложить ровным слоем в смазанную маслом форму для запекания, слой должен быть около 2 см. Готовить на средней решетке аэрогриля при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 20–25 минут.

Мясо рубленое с овощами

Компоненты

Говядина рубленая – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Кабачки измельченные – 200 г Тыква измельченная – 100 г Помидоры – 2 шт. Сметана – 3–4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Лук почистить и мелко порубить, помидоры нарезать тонкими дольками. Мясной фарш с овощами выложить в

смазанную маслом форму, посолить, поперчить, перемешать, разровнять и залить сметаной. Форму поместить на среднюю решетку аэрогриля и готовить при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 25 минут.

Ростбиф

Компоненты

Говядина – 800 г Чеснок – 3–4 зубчика Масло оливковое – 1 столовая ложка Вино столовое белое – чуть больше 0,5 стакана Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо натереть чесноком и перцем, смазать оливковым маслом и выдержать 15–20 минут на столе. Затем положить на нижнюю решетку аэрогриля, предварительно налив на дно колбы прибора немного вина, и жарить при температуре 260 градусов и средней скорости вентиляции около 1 часа – 1 часа 15 минут.

Бифштексы жареные

Компоненты

Говядина – 700 г Мед – 1 столовая ложка Горчица столовая – 2 столовые ложки Соевый соус – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу Вино столовое – 2/3 стакана

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, немного посолить и поперчить. Смешать соевый соус с горчицей и медом. Приготовленной смесью обмазать бифштексы и выдержать в холодильнике 2–3 часа. На дно колбы аэрогриля налить вино. На смазанную маслом среднюю решетку прибора выложить промаринованные бифштексы и жарить около 30–40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Гамбургеры

Компоненты

Говядина без костей – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 1 зубчик Сметана – 1 столовая ложка Масло сливочное – 1 столовая ложка Яйцо – 1 шт. Соль и молотый перец – по вкусу Помидор – 1 шт. Огурец соленый – 1 шт. Булочки для завтрака – 4–5 шт. Горчица – 1–2 чайные ложки Майонез – 1–2 столовые ложки Кетчуп – 1–2 столовые ложки

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком.

В фарш добавить размягченное сливочное масло, сметану, соль, перец и яйцо. Массу тщательно вымесить, сформировать из нее котлеты по количеству булочек, слегка их приплюснуть, положить на смазанную маслом среднюю решетку аэрогриля и жарить около 20–25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Булочки разрезать поперек пополам, положить их на горячую решетку аэрогриля и прогреть 7-10 минут при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции.

Смешать горчицу с майонезом и кетчупом. Приготовленной смесью смазать срезы горячих булочек, положить на булочку тонкие кружочки помидора и огурца, сверху положить приготовленный гамбургер и накрыть второй половиной подготовленной булочки. К такому бутерброду можно еще добавить тонкие ломтики сыра, зелень или листья салата.

Бифштексы рубленые, фаршированные сыром

Компоненты

Говядина без костей – 300 г Свинина мясная – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Майоран молотый – 0,5 чайной ложки Тимьян молотый – 0,5 чайной ложки Кориандр молотый – 0,5 чайной ложки Майонез – 2 столовые ложки Яйца – 2 шт. Сыр тертый – 2/3 стакана Масло растительное – 1–2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавить по вкусу соль и перец, майонез, пряности и яйца. Массу тщательно вымесить и сформировать из нее одинакового размера небольшие шарики. В центре шариков сделать углубления, положить в эти углубления сыр, соединить по два шарика вместе углублениями внутрь и придать им форму бифштекса. Подготовленные бифштексы смазать маслом, положить на среднюю решетку аэрогриля и жарить около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Говядина жареная

Компоненты

Мякоть говяжья – 600 г Корейка – 100 г Сало свиное – 50 г Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Паста томатная – 2 столовые ложки Вино сухое красное – 0,5 стакана Лавровый лист – 1 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Перец

черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Сало мелко порезать и нашпиговать им кусок мяса, затем мясо посолить и поперчить.

Лук почистить и нарезать кольцами. Корейку нарезать небольшими кусочками.

В смазанную маслом форму выложить корейку, кольца лука, добавить томатную пасту, смешанную с вином, лавровый лист и горошки перца, перемешать. Сверху положить кусок нашпигованного мяса, поставить форму на нижнюю решетку аэрогриля и жарить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 50–60 минут. Готовое мясо порезать и подавать вместе с соусом, полученным при обжаривании мяса.

Говядина, жаренная с лимоном

Компоненты

Говядина – 600 г Лимонный сок – 2 столовые ложки Измельченная лимонная цедра – 2 столовые ложки Чеснок – 1 зубчик Горчица столовая – 2 столовые ложки Пиво – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и обмазать смесью, приготовленной из лимонной цедры, горчицы и толченого чеснока. На дно колбы аэрогриля налить пиво. Куски подготовленного мяса выложить на смазанную маслом среднюю решетку аэрогриля и готовить около 40 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Бефстроганов из печени

Компоненты

Печень – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 2 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Сметана – 1/4 стакана Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, очистить от пленок и желчных протоков, нарезать кусочками и обвалять в муке. Лук почистить и мелко нарезать. Печень и лук сложить в смазанную маслом форму, посолить и поперчить, полить сметаной. Форму накрыть фольгой, поместить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 30–35 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Бифштексы в «одеяле»

Компоненты

Говяжьи бифштексы – 6 шт. Сало с прослойками мяса – 6 кусочков Масло растительное – 2 столовые ложки Горчица – 2 чайные ложки Пиво – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Кусочки сала тщательно отбить молоточком до очень тонкого состояния. Бифштексы посолить, поперчить и положить каждый бифштекс на ломтик отбитого сала. Салом тщательно обернуть бифштекс и обвязать прочной белой ниткой. На дно колбы аэрогриля налить стакан пива.

Растительное масло смешать с горчицей, этой смесью обмазать со всех сторон каждый обернутый бифштекс, положить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 50–60 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Телятина, жаренная с овощами в фольге

Компоненты

Телятина – 600 г Сало свиное – 50–70 г Лук репчатый – 2 шт. Лук порей – 0,5 стебля Морковь – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Корень сельдерея – 80 100 г Зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Телятину и свиное сало нарезать маленькими кусочками. Овощи и зелень также мелко нарезать. Смешать мясо с салом, овощами и зеленью, посолить, поперчить, выложить массу на кусок подготовленной фольги и тщательно упаковать. Фольгу с продуктами уложить на среднюю решетку аэрогриля и готовить около 40–45 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Рулетики говяжьи с зеленью

Компоненты

Говядина – 600 г Чеснок – 2 зубчика Майонез – 3–4 столовые ложки Горчица столовая – 1 столовая ложка Рубленая зелень петрушки и сельдерея – по 2 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу Вино столовое – 0,5 стакана Масло растительное – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусочками, тонко отбить, немного посолить и поперчить. Смешать майонез с горчицей и

рубленой зеленью, добавить толченый чеснок, посолить, поперчить и тщательно перемешать начинку. Приготовленную начинку равномерно разложить на мясо, которое свернуть рулетиками, обвязать белыми хлопчатобумажными нитками. На дно колбы аэрогриля налить вино. Подготовленные рулетики смазать растительным маслом и положить на среднюю решетку аэрогриля. Готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 30–40 минут. Перед подачей на стол нитки снять.

Рулетики говяжьи с печенью

Компоненты

Говядина – 700 г Печень говяжья или свиная отварная – 200 г Лук репчатый – 1–2 шт. Перец сладкий – 1 стручок Яйцо – 1 шт. Базилик молотый – 1 чайная ложка Кориандр молотый – 1 чайная ложка Масло растительное – 1 столовая ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать на кусочки средних размеров, тонко отбить, посолить и поперчить.

Печень пропустить через мясорубку вместе с луком и очищенным от семян сладким перцем. В фарш добавить яйцо, пряности, соль и перец и тщательно перемешать. Приготовленный фарш равномерно разложить на середину кусочков мяса, которое свернуть рулетиками. Рулетики закрепить белыми хлопчатобумажными нитками, смазать растительным маслом и уложить на среднюю решетку аэрогриля. Готовить, как в предыдущем рецепте. На дно колбы аэрогриля можно налить немного вина или пива.

Говядина, жаренная с медом

Компоненты

Говядина – 600 г Масло растительное – 1 столовая ложка Мед – 2 столовые ложки Кетчуп – 3 столовые ложки Лимонный сок – 1 столовая ложка Рубленая зелень петрушки и укропа – по 2 столовые ложки Зелень базилика рубленая – 1 столовая ложка Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, обмазать смесью меда и кетчупа, положить на смазанную маслом фольгу, посыпать рубленой зеленью, тщательно завернуть и поместить на среднюю

решетку аэрогриля. Готовить при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции около 45 минут.

Запеченные и жареные овощные блюда, запеканки грибные, макаронные и творожные

Котлеты картофельные

Компоненты

Картофель – 3–4 шт. Сливки – 5 столовых ложек Яйцо – 1–2 шт. Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить и отварить на плите до готовности. Затем размять, измельчить блендером, посолить по вкусу, влить сливки и взбитое яйцо и еще раз взбить массу миксером. Из приготовленного фарша сформировать котлеты, положить их на смазанный маслом противень, поставить на среднюю решетку аэрогриля и обжарить по 10 минут с каждой стороны при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Картофель, запеченный с яйцами и сыром

Компоненты

Картофель – 500 г Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Яйца – 2 шт. Молоко – 1 стакан Сметана – 1/4 стакана Сыр тертый – 50 г Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до полной готовности, почистить и пропустить через мясорубку. В картофельный фарш влить горячее молоко и тщательно перемешать. Яйца взбить со сметаной и, постепенно перемешивая, влить в картофель, добавить масло и тертый сыр, посолить и поперчить. Массу взбить миксером, выложить в смазанную маслом форму для запекания и поставить на среднюю решетку аэрогриля. Запекать около 20 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Картофель, запеченный с брынзой

Компоненты

Картофель – 4–5 шт. Простокваша – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Тертая брынза – 3 столовые ложки

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать соломкой и обжарить в небольшом количестве сливочного масла до образования румяной корочки. Яйца взбить, соединить с простоквашей и еще раз взбить миксером.

В смазанную маслом форму для запекания выложить слоями часть обжаренного картофеля, посыпать брынзой, затем опять слой картофеля, посыпать брынзой и т. д. После того как будет уложен весь картофель, залить его взбитыми с простоквашей яйцами, добавить оставшееся масло. Форму поставить на среднюю решетку аэрогриля и запекать около 20–25 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Тефтели картофельные с сельдереем и пастернаком

Компоненты

Картофель – 500 г Мука – 0,5 стакана Корень сельдерея – 70 г Корень пастернака средний – 1 шт. Яйцо сырое – 1 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, затем почистить и пропустить через мясорубку.

Коренья сельдерея и пастернака почистить, натереть на терке и обжарить в растительном масле. Жареные овощи соединить с картофелем, добавить сырое яйцо, соль и молотый перец, всыпать муку, перемешать и тщательно вымесить фарш. Сформировать тефтели, обвалять их в муке, выложить на смазанный маслом противень и жарить на средней решетке аэрогриля около 10 минут с каждой стороны при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Запеканка картофельная с макаронами

Компоненты

Картофель – 400 г Макароны – 200 г Масло сливочное – 4 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для соуса

Помидоры – 500 г Масло сливочное – 1 чайная ложка Сахар – 1 чайная ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до готовности, затем почистить и нарезать кружочками. Отдельно отварить до готовности макароны.

Приготовить соус: очищенные помидоры разрезать пополам и отварить в собственном соку. Протереть через сито, добавить соль, сахар, перец и масло. Варить до загустения массы.

В смазанную маслом керамическую посуду положить, чередуя слоями, картофель и макароны, полить приготовленным соусом, посыпать тертым сыром. Блюдо поставить на среднюю решетку аэрогриля и запекать около 20–30 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Картофельная запеканка

Вариант 1

Компоненты

Картофель – 500 г Простокваша – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Яйцо – 1 шт. Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить и отварить в подсоленной воде до готовности, затем воду слить, а горячий картофель тщательно растолочь, добавив масло, соль и взбитое с простоквашей яйцо.

Противень для запекания тщательно смазать маслом или жиром, выложить на него картофель, разровнять и посыпать тертым сыром. Противень поставить на среднюю решетку аэрогриля и запекать около 25 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Вариант 2

Компоненты

Картофель – 500 г Масло сливочное – 3 столовые ложки Яйца – 2 шт. Молоко – 1 стакан Сыр тертый – 50 г Перец черный молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить и отварить в подсоленной воде. Воду слить, картофель тщательно растолочь, добавить взбитые сырые яйца и перемешать. Затем в картофельное пюре влить горячее молоко, добавить сливочное масло и 50 г тертого сыра, поперчить и посолить по вкусу. Пюре тщательно перемешать и выложить в смазанный маслом противень, разровнять верхний слой и посыпать тертым сыром. Противень поставить на среднюю решетку аэрогриля и запекать около 20–25 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Картофельная запеканка с чечевицей

Компоненты

Картофель – 500 г Чечевица – 200 г Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Сухари молотые – 1 столовая ложка Паста томатная – 1 столовая ложка Вода – 1/4 стакана Брынза тертая – 2–3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до готовности, почистить и нарезать кружочками.

Чечевицу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, затем пропустить через мясорубку.

Лук мелко нарезать, сложить на сковороду и обжарить в топленом масле, добавить чечевицу и прожарить некоторое время вместе с луком, посолить и поперчить.

Форму для запекания смазать маслом и посыпать сухарями. В подготовленную форму, чередуя слоями, положить картофель и чечевицу. В четверти стакана воды размешать томатную пасту и залить ею картофель с чечевицей. Посыпать тертой брынзой. Блюдо поставить в аэрогриль и запекать около 25 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Картофельная запеканка с овощами

Компоненты

Картофель – 0,5 кг Помидоры – 200 г Перец сладкий болгарский – 2 шт. Сыр тертый – 100 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Сливки – 1 стакан Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить, нарезать тонкой соломкой, посолить и поперчить. Половину картофеля выложить в смазанную маслом форму для запекания. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожуры и мелко нарезать, болгарский перец выпотрошить и нашинковать соломкой. Перец и помидоры посолить и поперчить, перемешать и выложить ровным слоем поверх картофеля, посыпать тертым сыром, сверху положить оставшийся картофель. Овощи залить горячими сливками, сверху положить кусочки сливочного масла. Форму с овощами накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и прогревать около 25 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Затем фольгу снять, блюдо посыпать тертым сыром и запекать около 15 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Пицца картофельная

Компоненты

Картофель – 6 шт. Яйца – 2 шт. Сыр – 200 г Шампиньоны отварные – 100 г Помидоры – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Майонез – 5 столовых ложек Рубленая зелень укропа – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Половину сыра натереть на терке. Сырой картофель почистить, натереть на мелкой терке, добавить соль, яйца, тертый сыр и две столовые ложки майонеза, все тщательно перемешать и выложить в смазанную маслом форму. Форму с картофелем поставить в прогретый аэрогриль и выпекать при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции около 10–15 минут.

Нашинковать грибы и лук, добавить рубленый укроп, перемешать и смешать с майонезом. Помидоры нарезать кружочками.

Испеченный корж вынуть из формы и положить на смазанный маслом противень. На корж выложить грибы с майонезом, а сверху помидоры и ломтики сыра. Противень с пиццей поставить в горячий аэрогриль. Выпекать изделие при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 30–40 минут.

Капуста, запеченная с макаронами

Компоненты

Капуста – 0,5 кг Макароны – 100 г Масло сливочное – 3 столовые ложки Сыр тертый – 3 столовые ложки Яйца – 2 шт. Молоко – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Макароны отварить до готовности. Капусту нашинковать, перетереть с небольшим количеством соли и обжарить в масле, затем смешать с макаронами.

Подготовленную массу выложить в смазанный маслом противень, залить взбитыми с молоком яйцами, посолить и посыпать тертым сыром. Противень поставить на среднюю решетку аэрогриля и прогревать около 20 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Капуста, запеченная с рыбой и грибами

Компоненты

Капуста белокочанная – 0,5 кг Лук репчатый – 1 шт. Филе трески – 250 г Грибы белые сушеные – 15 г Масло растительное – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Сметана – 0,5 стакана Мука – 1–2 столовые ложки Сыр тертый –

2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сухие грибы предварительно замочить в воде на 2–3 часа, затем отварить, остудить и нашинковать. Грибной бульон процедить.

Капусту нашинковать и выложить в смазанную маслом керамическую посуду, добавить нашинкованные грибы и обжаренный в масле репчатый лук, посолить, залить грибным бульоном, положить лавровый лист. Посуду накрыть фольгой, поставить в аэрогриль и тушить овощи около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле до готовности. Поверх тушеной капусты с грибами положить жареную рыбу, залить сметаной, посыпать тертым сыром и, не накрывая, запекать блюдо 15–20 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Запеканка из цветной капусты

Компоненты

Капуста цветная – 500 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Мука – 0,5 столовой ложки Сметана – 3 столовые ложки Молоко – 0,5 стакана Сыр тертый – 2 столовые ложки Сухари молотые – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить соус: на сковороде обжарить муку с половиной столовой ложки сливочного масла, развести молоком и довести до кипения, немного проварить, затем охладить и смешать со сметаной.

Цветную капусту разобрать на кочешки, отварить в соленой воде до готовности, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Подготовленную капусту сложить в смазанную маслом посуду для запекания, полить приготовленным соусом, посыпать тертым сыром и молотыми сухарями, а сверху положить кусочки сливочного масла. Посуду с капустой поставить на среднюю решетку аэрогриля и запечь при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции около 20 минут.

Цветная капуста, запеченная с грибами

Компоненты

Капуста цветная – 500 г Грибы белые свежие – 150 г Масло сливочное – 4 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Молоко –

1 стакан Яйцо – 1 шт. Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

У кочана цветной капусты удалить зеленые листья и стебель, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, затем разобрать на кочешки.

Грибы промыть, ошпарить кипятком, немного остудить и нашинковать. Подготовленные грибы сложить в сотейник, добавить 2 столовые ложки масла и тушить под крышкой.

Приготовить соус: на сковороде обжарить 1 столовую ложку муки с 1 столовой ложкой сливочного масла, развести молоком и довести до кипения, немного проварить, затем смешать с яичным желтком и посолить. Соус должен иметь густоту сметаны.

В смазанную маслом посуду для запекания положить половину отварной цветной капусты, затем слой тушеных грибов, сверху – оставшуюся половину капусты, залить приготовленным соусом, посыпать тертым сыром и положить кусочки оставшегося сливочного масла. Блюдо поставить на среднюю решетку аэрогриля и запечь при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции в течение 15–20 минут.

Кабачки, запеченные с помидорами и брынзой

Компоненты

Кабачки молодые очищенные – 0,5 кг Помидоры – 3 шт. Брынза – 100 г Мука пшеничная – 1–2 столовые ложки Масло сливочное – 70 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кабачки нарезать кружочками, обвалять в муке и слегка обжарить в масле. Помидоры и брынзу нарезать дольками. В смазанную маслом посуду для запекания положить слой кабачков, затем слой помидоров, а сверху слой брынзы, на брынзу положить кусочки оставшегося масла. Посуду поставить на верхнюю решетку аэрогриля и запекать около 15 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Кабачки, запеченные с сыром

Компоненты

Кабачки молодые очищенные – 0,5 кг Сыр – 100 г Молоко – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Кабачки нарезать кружочками, посолить и обжарить в

сливочном масле, затем половину обжаренных кабачков сложить в смазанный маслом противень, на слой кабачков насыпать слой тертого сыра, а сверху положить оставшиеся кабачки. Сырые яйца взбить с молоком, посолить и этой смесью залить кабачки, сверху положить кусочки оставшегося масла. Противень поставить на среднюю решетку аэрогриля и запечь в течение 20 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Кабачки, запеченные с овощами

Компоненты

Кабачки молодые очищенные – 0,5 кг Лук репчатый – 1–2 шт. Перец сладкий – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Лимон – 0,5 шт. Масло растительное – 1/4 стакана Яйца – 2 шт. Мука пшеничная – 2 столовые ложки Уксус 3 % – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Молодые кабачки нарезать кружочками, посолить, половину кабачков уложить в смазанный маслом керамический противень.

Лук и перец нашинковать, перемешать, посолить и выложить на слой кабачков, посыпать мелко рубленым чесноком, сверху выложить оставшиеся кабачки, а на них – нарезанные дольками помидоры и кружочки лимона. Уложенные овощи залить маслом и добавить четверть стакана кипятка. Противень накрыть фольгой, поставить в аэрогриль и тушить овощи около 25–30 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции. Яйца взбить с мукой, уксусом и небольшим количеством воды. После завершения программы полить овощи яичной смесью и, не накрывая, запечь блюдо около 15–20 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Баклажаны, запеченные с луком и томатами

Компоненты

Баклажаны – 0,5 кг Лук репчатый – 1 шт. Помидоры – 2–3 шт. Масло растительное – 1/3 стакана Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарезать тонкими кружочками, обдать кипятком, положить на сито и дать стечь воде.

Лук почистить и нашинковать. Помидоры очистить от кожицы, выдержав их несколько минут в кипятке, и нарезать дольками.

В смазанный маслом керамический противень уложить слоями баклажаны, лук и помидоры, слегка подсаливая каждый

слой, залить растительным маслом и посыпать тертым сыром. Противень накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и запекать блюдо около 30–35 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Баклажаны, запеченные по итальянски

Компоненты

Баклажаны – 2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Мука – 1 чайная ложка Чеснок – 3 зубчика Масло топленое – 4 столовые ложки Сыр тертый – 4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарезать кружочками, обдать кипятком, положить на сито и дать стечь воде.

Лук нашинковать и обжарить в масле. Помидоры опустить на несколько минут в кипяток, затем охладить и снять с них кожицу, нарезать дольками, добавить к жареному луку и еще раз прожарить все вместе. К жареным овощам добавить мелко нарубленный чеснок, посолить и перемешать. Подготовленные баклажаны посолить, обвалять в муке и обжарить в масле. Половину жареных баклажанов выложить в смазанную маслом посуду для запекания, сверху положить половину жареного лука с помидорами, затем положить половину тертого сыра и выложить оставшиеся баклажаны, сверху выложить оставшуюся половину лука с помидорами, выровнять верхний слой и посыпать тертым сыром. Посуду с овощами поставить в аэрогриль на среднюю решетку и запекать около 20–25 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Баклажаны, запеченные с сыром

Компоненты

Баклажаны средние – 3 шт. Сыр тертый – 100 г Молоко – 1,5 стакана Мука – 3 столовые ложки Сало топленое – 4 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Сухари молотые – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарезать кружочками, положить в подсоленный кипяток, выдержать в нем несколько минут, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и положить под пресс на 15–20 минут. Подготовленные баклажаны обсушить и обжарить в растопленном сале.

Приготовить соус: на сковороде две столовые ложки муки поджарить с двумя столовыми ложками масла, залить молоком,

довести до кипения и слегка проварить, затем добавить по вкусу тертый сыр, соль и перец.

В смазанный маслом противень сложить слоями жареные баклажаны, поливая каждый слой соусом и посыпая тертым сыром. Сверху также посыпать тертым сыром и молотыми сухарями, полить растопленным салом, поставить на среднюю решетку аэрогриля и запекать около 20–30 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Баклажаны, запеченные с брынзой

Компоненты

Баклажаны средние – 3 шт. Масло растительное – 1/3 стакана Брынза – 100 г Масло сливочное – 3 столовые ложки Сухари молотые – 1–2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарезать тонкими кружочками и обжарить с двух сторон в растительном масле. Глубокую форму для запекания смазать маслом, положить в нее слоями половину жареных баклажанов и половину тонко нарезанной брынзы, полить растопленным маслом. Затем положить еще слой баклажанов и брынзы, выровнять верхний слой, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в аэрогриль. Запекать около 15–20 минут на средней решетке при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Помидоры, запеченные с творогом

Компоненты

Помидоры – 0,5 кг Творог – 200 г Масло растительное – 4 столовые ложки Сухари молотые – 1 стакан Яйца – 3 шт. Молоко – 1 стакан Брынза тертая – 3 столовые ложки Перец молотый и соль – по вкусу

Способ приготовления

Помидоры опустить в кипяток на 1–2 минуты, вынуть, охладить, очистить от кожицы, нарезать дольками и обжарить на сковороде в масле. К помидорам добавить творог, сухари, перец и соль, все тщательно перемешать. Затем помидорно-творожную массу выложить в смазанную маслом керамическую посуду для запекания, залить взбитыми с молоком яйцами и посыпать тертой брынзой. Посуду поставить в аэрогриль и запекать на средней решетке около 20–25 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Помидоры, запеченные с сырным суфле

Компоненты

Помидоры средние – 5–6 шт. Яйца – 2 шт. Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 2 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Сыр тертый – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Помидоры разрезать поперек пополам, из половинок вынуть сердцевину. Половинки помидоров положить срезом вниз, чтобы вытек сок.

Приготовить начинку: на сковороде поджарить столовую ложку муки со столовой ложкой масла, подлить молоко и немного проварить до загустения массы. Затем добавить тертый сыр, желтки двух яиц, посолить, перемешать и, наконец, добавить взбитые белки и тщательно перемешать. В смазанную маслом форму выложить половинки помидоров, в каждую половинку положить столовую ложку приготовленной начинки, посыпать тертым сыром. Запекать в аэрогриле около 15–20 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Грибная запеканка

Грибы свежие – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Сухари молотые – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Свежие грибы отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, охладить и мелко нарубить. Лук нашинковать и обжарить в масле на сковороде до золотистого цвета. В посуду для запекания выложить грибы с луком, влить масло и немного воды или бульона, посыпать молотыми сухарями. Посуду накрыть фольгой, поставить в аэрогриль и запекать около 25–30 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Грибы, запеченные с мясом

Компоненты

Грибы белые сухие – 50 г Курица отварная – 100 г Телятина отварная – 100 г Ветчина – 50 г Лук репчатый – 2 шт. Мука – 1 столовая ложка Сметана – 0,5 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Грибы замочить в холодной воде на 1 час, затем отварить в

той же воде до готовности, откинуть на сито, охладить и нарезать небольшими кусочками.

Лук нашинковать и обжарить на сковороде в масле, затем добавить грибы и обжарить их вместе с луком, а потом посолить и поперчить.

Компоненты

Мясо и ветчину нарезать небольшими кусочками и также обжарить в масле. В смазанную маслом посуду для запекания выложить слоями грибы с луком и мясо с ветчиной. Залить смешанной с мукой сметаной и посыпать тертым сыром. Посуду накрыть фольгой, поставить на среднюю решетку аэрогриля и запекать около 20 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции.

Грибы, запеченные с макаронами

Компоненты

Грибы свежие – 500 г Макароны – 200 г Лук репчатый – 2 шт. Яйца – 2 шт. Молоко – 1 стакан Сметана – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы перебрать, промыть и отварить в подсоленной воде до готовности. Готовые грибы охладить и нашинковать.

Макароны опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить и также нашинковать небольшими кусочками.

В сковороде растопить масло, добавить нашинкованные грибы и обжарить их в масле, затем добавить нашинкованный лук и обжарить вместе с грибами.

Форму для запекания смазать маслом и выложить в нее половину макарон, затем слой жареных грибов с луком, сверху выложить оставшиеся макароны.

Яйца взбить со сметаной, полученную смесь развести молоком, посолить и залить ею грибы с макаронами, сверху посыпать тертым сыром. Блюдо поместить в аэрогриль и запекать около 20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Грибы, запеченные с рыбой

Компоненты

Грибы свежие – 400 г Рыба – 300 г Молоко – 0,5 стакана Сметана – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Мука – 1–2 столовые ложки

Масло растительное – 3 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы отварить до готовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, охладить и нашинковать.

Рыбу нарезать на небольшие кусочки, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле.

Приготовить яично-молочную смесь: смешать сметану с молоком и постепенно добавить к взбитым яйцам, посолить и еще раз тщательно взбить смесь.

В смазанную маслом форму для запекания выложить слоями грибы и рыбу, залить приготовленной молочно-яичной смесью, посыпать тертым сыром. Блюдо поставить в аэрогриль и запекать 15–20 минут при температуре 260 градусов и высокой скорости вентиляции.

Грибы, запеченные с белым хлебом

Компоненты

Шампиньоны или белые грибы – 300 г Хлеб белый – 300 г Масло сливочное – 3 столовые ложки Яйца – 2 шт. Молоко – 0,5 стакана Зелень укропа – 1 пучок Сухари молотые – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, несколько раз ошпарить кипятком, охладить и нашинковать. Нашинкованные грибы выложить на сковороду с растопленным маслом и обжарить в нем, затем добавить немного горячей кипяченой воды, посолить и тушить под крышкой еще некоторое время. К тушеным грибам добавить рубленую зелень укропа и перемешать.

Взбить яйца, смешать с молоком, посолить и тщательно перемешать.

Хлеб очистить от корок, нарезать небольшими ломтиками, обмакнуть в молочно-яичную смесь и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для запекания, чередуя слоями хлеб с тушеными грибами. Последним слоем также должен быть хлеб. Полить оставшимся растопленным маслом и поставить в аэрогриль. Запечь в течение 15–20 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Грибы, запеченные с баклажанами

Компоненты

Грибы свежие – 400 г Баклажаны – 3 шт. Лук репчатый – 2

шт. Сметана – 1 стакан Масло растительное – 0,5 стакана Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, несколько раз обдать кипятком, охладить и нашинковать. Нашинкованные грибы обжарить в растительном масле, добавить нашинкованный лук и прожарить вместе с грибами, посолить и перемешать.

Баклажаны нарезать кружочками, посолить и обжарить в масле.

В смазанную маслом посуду для запекания выложить слоями баклажаны и грибы, залить сметаной, посыпать тертым сыром. Блюдо поставить в аэрогриль и запечь в течение 15–20 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Грибы, запеченные с картофелем

Компоненты

Грибы соленые – 400 г Картофель – 4 шт. Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Мука – 2 столовые ложки Сметана – 1 стакан Сыр тертый – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Соленые грибы нашинковать, сложить на сковороду и обжарить в масле, затем добавить нашинкованный лук и обжарить вместе с грибами. Картофель отварить в кожуре, почистить и нарезать небольшими ломтиками. Затем жареные с луком грибы выложить в смазанную маслом посуду для запекания, сверху положить слой картофеля. Муку осторожно смешать со сметаной, добавить соль, перемещать и приготовленной смесью залить грибы с картофелем. Посуду накрыть фольгой, поставить в аэрогриль и готовить на средней решетке около 20–25 минут при температуре 235 градусов и высокой скорости вентиляции. Затем фольгу снять, блюдо посыпать тертым сыром и запечь в течение 10–15 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Макаронник с сыром

Компоненты

Макароны – 300 г Сыр тертый – 4 столовые ложки Яйца – 2 шт. Сметана – 1 стакан Масло сливочное – 2 столовые ложки Масло растительное – 1 столовая ложка Сухари молотые – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, добавив столовую ложку растительного масла, и откинуть на дуршлаг. Растереть сыр с яйцами и сметаной, добавить столовую ложку масла и соль, тщательно перемешать.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложить макароны, залить приготовленной сырной смесью и поставить в аэрогриль. Запекать около 15–20 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Макароны, запеченные с яблоками

Компоненты

Макароны – 350 г Яблоки – 4 шт. Яйца – 3 шт. Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Сметана – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Макароны выложить в смазанный маслом противень, добавить яблоки и тщательно перемешать. Яйца взбить с молоком и сметаной, залить приготовленной смесью макароны, сверху положить кусочки масла. Противень с макаронами поставить в прогретый аэрогриль и запекать около 20–25 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Макароны, запеченные с яйцами

Компоненты

Макароны – 400 г Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Масло растительное – 1 столовая ложка

Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для соуса

Помидоры – 500 г Сахар – 1 чайная ложка Масло сливочное – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления Макароны отварить в подсоленной воде, добавив столовую ложку растительного масла и откинуть на дуршлаг.

Приготовить соус: помидоры очистить от кожицы, разрезать пополам, посыпать солью и отварить в собственном соку, затем добавить сахар и сливочное масло и еще немного прогреть.

В смазанную маслом форму уложить немного макарон, на них положить слой нарезанных кружочками яиц, полить соусом.

Затем положить опять слой макарон и т. д. пока не заполнится форма. Последний слой полить остатками соуса, посыпать тертым сыром, положить кусочки оставшегося масла и поставить в аэрогриль. Запекать около 15–20 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Макароны, запеченные с грибами

Компоненты

Макароны – 300 г Грибы белые сушеные – 150 г Лук репчатый – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Масло растительное – 1 столовая ложка Паста томатная – 1 столовая ложка Сыр тертый – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, добавив столовую ложку растительного масла, и откинуть на дуршлаг. Предварительно замоченные белые грибы отварить, откинуть на сито, остудить, нашинковать и обжарить в сливочном масле, добавив мелко нашинкованный лук и томатную пасту.

Макароны перемешать с ложкой сливочного масла и двумя ложками сыра, затем половину макарон сложить в смазанную маслом форму, сверху положить жареные с луком грибы и прикрыть оставшимися макаронами. Блюдо посыпать тертым сыром, полить оставшимся растопленным сливочным маслом и поставить в аэрогриль. Запекать около 15–20 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Макароны, запеченные с творогом и орехами

Компоненты

Макароны – 150 г Творог – 400 г Яйца – 4 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Масло растительное – 1 столовая ложка Сахар – 4 столовые ложки Изюм – 0,5 стакана Орехи грецкие очищенные – 1 стакан Цедра лимона измельченная – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Макароны отварить до готовности в подсоленной воде, добавив столовую ложку растительного масла, и откинуть на дуршлаг.

Протертый творог смешать с яичными желтками, сахаром и лимонной цедрой, полить растопленным маслом и тщательно перемешать. Приготовленную массу смешать с макаронами, добавить изюм и измельченные орехи, перемешать и влить взбитые яичные белки, тщательно перемешать. В смазанную

маслом форму для запекания выложить приготовленную массу, разровнять, поставить в аэрогриль и запекать 15–20 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Запеканка из вермишели

Компоненты

Вермишель – 250 г Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Сыр тертый – 50 г Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Отварить вермишель в воде до готовности, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.

На смазанный маслом противень выложить ровным слоем вермишель. Взбить яйца с распущенным сливочным маслом, добавить соль и перец и еще раз взбить. Приготовленной смесью залить вермишель, посыпать тертым сыром и все тщательно перемешать вместе с вермишелью. Поставить в прогретый аэрогриль и запекать в течение 35–40 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Творожная запеканка

Компоненты

Творог – 400 г Яйца – 4 шт. Мука кукурузная – 4 столовые ложки Мука пшеничная – 2 столовые ложки Сметана – 3 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Творог растереть с яйцами до густоты сметаны, всыпать кукурузную муку, затем пшеничную, добавить сметану, масло и соль. Все тщательно перемешать и выложить в смазанную маслом форму для запекания, поставить в аэрогриль и запекать на средней решетке в течение 20–25 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции. Подавать запеканку горячей, разрезав на куски и полив сметаной.

Творожная запеканка с картофелем

Компоненты

Творог – 400 г Картофель средний – 2–3 шт. Яйцо – 1 шт. Молоко – 1 стакан Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Картофель почистить и отварить в подсоленной воде до

готовности, воду слить, а картофель тщательно растолочь.

Творог протереть через сито, добавить взбитое яйцо, соль и молоко и перемешать. Приготовленную творожную массу смешать с картофелем и выложить в смазанную маслом форму для запекания. Выровнять поверхность, сверху положить кусочки масла, поставить в аэрогриль и запечь в течение 15–20 минут на средней решетке аэрогриля при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Творожная запеканка с морковью

Компоненты

Творог – 400 г Морковь отварная – 3 шт. Крупа манная – 1/4 стакана Яйца – 3 шт. Молоко – 2/3 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Сметана – 2 столовые ложки Сухари молотые – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Манную крупу предварительно замочить в теплом молоке. Морковь почистить, натереть на мелкой терке и смешать с протертым творогом, добавить размочен-

ную манную крупу, два яичных желтка, сахар и соль. Все тщательно перемешать и осторожно влить взбитые яичные белки, перемешать. В смазанную маслом форму для запекания выложить приготовленную массу, выровнять поверхность. Оставшиеся яйца смешать со сметаной и этой смесью полить творожную поверхность, сверху положить кусочки сливочного масла, поставить в аэрогриль и запекать 20–25 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Творожная запеканка с рисом и орехами

Компоненты

Творог – 400 г Рис отварной – 0,5 стакана Орехи грецкие очищенные – 1 стакан Сливки – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Сухари молотые – 5 столовых ложек Лимон – 1/3 шт. Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде до готовности и откинуть на дуршлаг.

Смешать протертый творог с измельченными орехами, молотыми сухарями и сливками, добавить отваренный рис, сок трети лимона, яйца, соль и перец. Тщательно перемешать. В смазанную маслом форму для запекания выложить приготовленную смесь, выровнять поверхность, поставить в

аэрогриль и запекать на средней решетке около 20 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Творожно овсяный пудинг

Компоненты

Творог – 500 г Изюм – 0,5 стакана Хлопья «Геркулес» – 1 неполный стакан Молоко – 2 стакана Яйца – 3 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Овсяные хлопья отварить в подсоленном молоке до загустения каши. Затем сваренную кашу остудить, смешать с протертым творогом, яичными желтками, изюмом и сахаром, тщательно перемешать. Яичные белки взбить и смешать с приготовленной смесью. В смазанную маслом форму для запекания выложить приготовленную смесь, сверху положить кусочки сливочного масла, поставить блюдо в аэрогриль и запечь при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 25–30 минут.

Творожно гречневый пудинг

Компоненты

Творог – 500 г Гречневый продел – 0,5 стакана Масло сливочное – 100 г Молоко – 2 стакана Яйца – 3 шт. Сахар – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

В кипящее молоко всыпать гречневую крупу, посолить, положить масло и варить на медленном огне до готовности. Готовую кашу остудить, смешать с творогом, затем смесь перемешать блендером, добавить яичные желтки, сахар и соль, перемешать. Яичные белки взбить и осторожно ввести в приготовленную смесь.

В смазанную маслом форму выложить творожно-гречневую массу, поверхность выровнять, сверху положить кусочки масла, поставить в аэрогриль и запечь, как в предыдущем рецепте.

Запеканка творожно манная

Компоненты

Манная крупа – 0,5 стакана Молоко – 2 стакана Творог – 100 г Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар и соль – по вкусу

Способ приготовления

Сварить манную кашу из полстакана манной крупы и двух стаканов молока. В горячую кашу положить масло, перемешать и остудить. Затем в кашу добавить творог и взбитые яйца, а также соль и сахар по вкусу. Массу тщательно перемешать, выложить в смазанную маслом форму, поставить в аэрогриль и запекать около 25–30 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Приготовление в режиме «выпечка»

Основным компонентом теста является мука. Перед замешиванием теста муку необходимо просеивать, лучше всего это делать не один, а 2–3 раза. Во-первых, в результате просеивания из муки удаляются посторонние примеси, комочки и вредители. Во-вторых, в процессе просеивания мука обогащается кислородом, который затем будет необходим для жизнедеятельности дрожжей.

По способу приготовления различают тесто дрожжевое и пресное.

Дрожжевое тесто

Такое тесто готовится с применением свежих пекарских дрожжей. Можно использовать и сухие дрожжи, но их количество должно быть в два раза меньше по сравнению со свежими дрожжами. Дрожжевое тесто прекрасно подходит для пирогов и пирожков, кулебяк, ватрушек и огромного количества других изделий. При приготовлении дрожжевого теста все его компоненты и посуда, в которой тесто будет готовиться, а также помещение, должны иметь оптимальную температуру 3037 градусов. Тогда тесто хорошо подойдет и изделия будут более пышными и легкими.

По способу приготовления различают опарное и безопарное тесто.

Опарное тесто готовится в два приема: сначала нужно приготовить жидкое тесто – опару. Для этого дрожжи смешать с сахаром, влить теплую жидкость и перемешать, затем всыпать половину просеянной муки,

тщательно перемешать до получения однородной массы. Приготовленную опару поставить примерно на 1 час в теплое место для брожения, при этом объем опары увеличится в 2–3 раза. Как только тесто начнет опадать – значит, опара готова. Затем готовится тесто: в готовую опару добавить оставшуюся часть теплой жидкости, сахар, яйца и соль и замесить тесто, постепенно добавляя остальную муку, а также масло или жир, размягченные до сметанообразного состояния. Тесто тщательно вымешивается до однородного состояния. Хорошо вымешенное тесто должно быть гладким и блестящим, не прилипать к рукам и посуде. После вымешивания тесто нужно опять поставить для брожения в теплое место с температурой 30–37 градусов. Время

подъема теста может быть разным, в зависимости от его состава. Тесто с большим количеством сдобы, т. е. таких компонентов, как сахар, масло, жир, молоко и яйца поднимается за 2–3 часа, с небольшим количеством сдобы, за 1–2 часа. Время подъема может зависеть и от количества и качества дрожжей. Дрожжи должны быть свежими. Кроме того, необходимо учитывать, что большое количество сахара и жира полностью блокирует жизнедеятельность дрожжей. Поднявшееся тесто необходимо 2–3 раза обмять, при этом процессе из теста удаляются излишки углекислого газа, вырабатываемого дрожжами, и оно насыщается кислородом.

Нельзя допускать перестаивания опарного теста, в таком случае оно может закиснуть, а изделия приобретут неприятный вкус и запах и при выпечке будут опадать.

Для приготовления дрожжевого теста на 1 кг муки расходуется от 20 до 50 граммов дрожжей. Количество дрожжей зависит от количества сдобы в тесте. Чем больше будет сдобы, тем тяжелее поднять такое тесто и, соответственно, тем больше будет расходоваться дрожжей.

Безопарным способом готовят тесто с небольшим содержанием сдобы, при этом тесто замешивается сразу, минуя стадию приготовления опары. Дрожжи смешиваются с сахаром, смесь разводится теплой жидкостью, добавляются яйца и соль и вводится весь объем просеянной муки. Замешивается тесто. Жиры и масла вводятся в последнюю очередь. Тесто вымешивается до полной однородности, до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и посуде. Вымешенное тесто ставится на 3 часа в теплое место для брожения. В процессе брожения его также необходимо обминать несколько раз.

Следующий процесс называется разделкой, во время разделки тесто уплотняется. Готовое тесто выложить на сухую, посыпанную мукой доску, и раскатать скалкой, затем края теста соединить и еще раз раскатать, так проделать несколько раз. При такой разделке качество изделий улучшается. Если будут выпекаться мелкие изделия, то тесто скатывается в жгут, который разрезается на кусочки. Кусочки раскатываются в шарики кругообразными движениями ладоней. Раскатанное тесто нужно слегка посыпать мукой и оставить на столе на 5-10 минут – это называется расстойкой. Особенно необходима расстойка для мелких и сдобных изделий. Во время расстойки тесто увеличивается в объеме, делается пышным и воздушным за счет образования в нем углекислого газа. Чтобы определить готовность расстойки, надо слегка надавить пальцем на изделие. Если углубление быстро исчезает, значит, расстойка недостаточна, если

углубление исчезает медленно – значит, расстойка завершена.

При недостаточной расстойке изделия получаются тяжелыми, плохо пропекаются и растрескиваются, а при излишней расстойке изделия как бы расплываются.

Затем, для улучшения внешнего вида, готовые изделия смазать яйцом или маслом. Продолжительность выпекания изделий зависит от их размера и количества сдобы в них.

Изделия весом 50-100 г выпекаются в течение 10–15 минут при температуре 230–260 градусов. Изделия весом 500-1000 г выпекаются в течение 25–50 минут и при более низкой температуре, порядка 200–230 градусов. Готовность изделия можно определить по цвету корочки, а более точно – взять деревянную палочку, воткнуть

в изделие и сразу вынуть. Если палочка окажется сухой и тесто к ней не прилипнет, значит, выпечка готова.

Дрожжевое слоеное тесто готовится как опарным, так и безопарным способом. В дальнейшем готовое тесто прослаивается маслом, такое тесто приобретает слоистую структуру. Используется это тесто для выпечки мелких изделий: булочек, пирожков, рожков и др. как с начинкой, так и без начинки. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста несложна. Подошедшее тесто немного охлаждают и раскатывают в тонкий пласт, затем, не разрезая, делят на три части. Масло размягчают до сметанообразного состояния, делят пополам и смазывают одной половиной среднюю часть пласта, затем накрывают смазанную часть соседним пластом, который, в свою очередь, тоже смазывают второй половиной масла и накрывают третьей частью теста. Такая заготовка из теста и масла называется закаткой. Закатку раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 см, складывают вчетверо и снова раскатывают и складывают втрое и так повторяют несколько раз. Чем больше масла в тесте, тем больше слоев должно в нем быть. Если в тесте масла не более 100 г, то последняя раскатка должна состоять из двух слоев. Раскатанное таким образом тесто перед разделкой ставят в холодильник на 20–30 минут. В готовых изделиях должны быть заметны слои. Для большего выделения слоев намазанные маслом пласты нужно посыпать сахаром, изъяв его из общего количества сахара в рецепте. Формы и противни для выпечки нужно слегка смазывать маслом, в противном случае изделия снизу будут сильно подгорать. Изделия из дрожжевого слоеного теста вкусы и имеют преимущество – содержат меньше жиров и лучше усваиваются организмом.

Дрожжевое постное тесто готовится также опарным и безопарным способом. В этом тесте сливочное масло и жиры

заменяются растительным маслом. Изделия из такого теста получаются менее калорийными, легкими и свободно усваиваются организмом.

Пресное тесто

Готовится такое тесто без дрожжей, как правило, на молоке, сметане, кефире, можно готовить и на воде. При этом добавляется незначительное количество масла, сахара и яиц. Сметану можно заменить таким же количеством сливочного масла. Вымешенное тесто нужно скатать в шар, накрыть салфеткой и поставить в холодильник на 40–45 минут, а затем его разделать. Такое тесто также широко используется для приготовления пирогов, пирожков и др. изделий.

Слоеное пресное

Это тесто готовится из одинакового количества муки и сливочного масла. Мука должна быть высокого качества, сухая и хорошо просеянная. Сливочное масло тоже должно быть свежим. Процесс приготовления такого теста наиболее трудоемок. Замешивается оно холодным способом: мука смешивается с подсоленной водой и ложкой растительного масла и быстро замешивается тесто, затем оно ставится в холодильник на 3040 минут. Охлажденное тесто раскатывается на посыпанном мукой столе в тонкий пласт, на середину пласта кладется масло, углы пласта теста заворачиваются конвертом и тесто помещается в холодильник на 10–15 минут. Охлажденное тесто с маслом опять раскатывают тонким прямоугольником, при этом нужно следить за тем, чтобы масло не выходило из теста. Раскатанное тесто складывают в несколько слоев и выдерживают в холодильнике 10–15 минут. Эта процедура повторяется 3–4 раза. Для равномерного распределения масла в тесте компоненты должны быть одинаковой температуры, поэтому после каждого раскатывания пласт теста с маслом помещается в холодильник.

Существует способ наиболее быстрого приготовления такого теста, но при этом изделия получаются менее рассыпчатыми и нежными. Для этого охлажденное сливочное масло мелко рубят ножом, смешивают с мукой, добавляют холодную воду и быстро вымешивают тесто, затем ставят его в холодильник и выдерживают на холоде от 30 минут до нескольких часов, после такой выдержки тесто разделывают. Перед выпечкой изделия

опять помещаются в холодильник на 10 минут, затем их выкладывают на смоченный холодной водой противень, накалывают ножом в нескольких местах, верх смазывают яйцом и ставят в духовку, выпекают до светло-золотистого цвета. Оптимальная температура для выпечки изделий из пресного слоеного теста составляет 210–230 градусов. Поскольку, такое тесто содержит большое количество жиров, изделия из него получаются высококалорийными и жирными.

Песочное тесто

Очень калорийное песочное тесто богато жиром, сахаром и яйцами. Имеет рассыпчатую консистенцию, поэтому называется песочным. Дополнительно в песочное тесто добавляют такие компоненты, как молоко, сметану, цитрусовую цедру, орехи, сыр, творог и др. Сливочное масло растирается добела с сахаром, добавляются яичные желтки, отдельно взбитые яичные белки и мука, тесто тщательно вымешивается до однородного состояния. Выпекаются изделия из такого теста при температуре 190–200 градусов до золотистого цвета.

Бисквитное тесто

Основными его компонентами являются пшеничная мука, яйца, сахар и крахмал. При этом в тесто вводится много яиц, а для придания тесту пористости вводится крахмал, тогда готовые изделия будут меньше крошиться. Дополнительными компонентами могут быть сок или цедра лимона и апельсина, порошок какао, сливочное масло, орехи, ваниль и др. Мягкое и пышное бисквитное тесто может быть самостоятельной выпечкой или применяться как основа для различных кондитерских изделий. Технология приготовления такова: яичные желтки тщательно отделяются от белков. Белки охлаждаются и взбиваются в густую пену, а желтки растираются добела с сахаром.

В растертые желтки вводится просеянная мука и перемешивается, после этого добавляются охлажденные взбитые белки и замешивается тесто, которое затем выкладывается в форму для выпечки, предварительно застеленную промасленной бумагой и слегка присыпанную мукой или молотыми сухарями. Формы заполняются тестом на 3/4 объема, поскольку при выпечке бисквит сильно увеличивается в объеме. Выпекается

бисквит при температуре 190–210 градусов, примерно около 1 часа.

Пицца по-русски

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 300 г Молоко – 1 стакан Дрожжи – 25 г Яйца – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Масло сливочное – 70 г Соль – 0,25 чайной ложки

Для начинки

Сыр – 100 г Колбаса вареная – 100 г Мясо вареное – 250 г Кетчуп острый – 2 столовые ложки Сыр тертый – 2 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока, всыпать просеянную муку, соль, добавить остальное молоко, взбитые в пену яичные белки, растительное масло и размягченное сливочное масло. Вымесить тесто и поставить его в теплое место для подъема. Подошедшее тесто раскатать в лепешку, толщиной в 1 см, выложить в смазанную маслом форму для выпекания, разровнять и оставить на 10–15 минут. Затем края теста поднять примерно на 1–2 см, на лепешку выложить слоями начинку: кусочки мяса и колбасы, ломтики сыра, посолить и поперчить, полить кетчупом и посыпать тертым сыром, края лепешки смазать яичными желтками. Аэрогриль предварительно прогреть.

Пиццу поставить в горячий аэрогриль на среднюю решетку и выпекать около 30–40 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Пицца дачная

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1,25 стакана Дрожжи – 10 г Вода – 0,5 стакана Сахар – 0,5 чайной ложки Масло растительное – 1 столовая ложка Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Плавленые сырки – 150 г Сосиски – 150 г Рыбные консервы – 100 г Сыр тертый – 50 г Чеснок – 2 зубчика Майонез – 0,5 банки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Замесить дрожжевое тесто: дрожжи развести в половине стакана теплой воды, добавить сахар и соль, всыпать просеянную муку, влить растительное масло и замесить тесто. Вымешенное тесто поставить в теплое место для подъема.

Приготовить начинку: сосиски нарезать кружочками, плавленые сырки и консервированную рыбу нарезать маленькими кусочками, смешать с мелко нарубленным чесноком, приготовленную массу посолить и смешать с майонезом.

Подошедшее тесто обмять и дать еще раз подойти. Затем тесто раскатать в тонкий пласт толщиной в 1 см, выложить на смазанный маслом противень и выдержать 10–15 минут. Края теста приподнять, на тесто равномерно выложить начинку и сверху посыпать тертым сыром.

Противень с пиццей поставить в прогретый аэро-

гриль. Выпекать изделие при температуре 180–205 градусов и средней скорости вентиляции примерно 30–40 минут.

Пицца с грибами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1,5 стакана Масло сливочное – 50 г Сметана – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Сахар – 2 чайные ложки

Для начинки

Шампиньоны – 300 г Лук репчатый – 2 шт. Сыр тертый – 1 стакан Масло растительное – 1 столовая ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Сливочное масло мелко порубить, смешать с просеянной мукой, добавить сметану и взбитые яйца и вымесить однородное тесто. Вымешенное тесто раскатать в пласт толщиной в 1 см и положить в смазанную маслом форму. Края теста немного приподнять.

Приготовить начинку: шампиньоны нашинковать, обжарить в растительном масле, добавив нашинкованный лук, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Приготовленную начинку выложить на тесто, выровнять слой и посыпать тертым сыром.

Подготовленную пиццу поставить в прогретый аэрогриль и выпекать при температуре 205 и средней скорости вентиляции градусов примерно 30–40 минут.

Пицца с курицей

Компоненты

Для теста

Мука – 1 стакан Масло сливочное – 100 г

Яйца – 2 шт. Сахар – 1 неполная столовая ложка

Для начинки

Мясо курицы отварное – 250 г Лимонный сок – 1 столовая ложка Сметана – 0,5 стакана Морковь вареная – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Тертая брынза – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Сливочное масло порубить ножом, смешать с мукой, добавить взбитые яйца и сахар, вымесить однородное тесто, раскатать ровным прямоугольником и положить в смазанный маслом противень. Края теста немного приподнять. На тесто положить кусочки курицы, сбрызнуть лимонным соком, немного посолить и поперчить по вкусу. Сверху положить тонкие кружочки вареной моркови и кольца обжаренного в масле лука. Пиццу полить сметаной, посыпать тертой брынзой и поставить на среднюю решетку предварительно прогретого аэрогриля. Выпекать при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 30–40 минут.

Пицца с сайрой, помидорами и перцем

Компоненты

Для теста

Мука – 1,5 стакана Масло сливочное – 50 г Яйца – 2 шт. Дрожжи свежие – 25 г Молоко – 0,5 стакана Сахар – 1 неполная столовая ложка

Для начинки

Консервированная сайра – 1 банка Помидоры – 2–3 шт. Сладкий перец – 1–2 стручка Масло растительное – 2 столовые ложки Майонез – 3 столовые ложки

Рубленая зелень укропа – 2 столовые ложки Сыр тертый – 2–3 столовые ложки Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, перемешать и соединить с мукой. Вымесить тесто, постепенно добавляя взбитые яйца и размягченное сливочное масло. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Вымешенное тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема. Во время подъема его необходимо несколько раз обминать. Затем тесто несколько раз раскатать на столе, сформировать ровный прямоугольник и поместить его в смазанный маслом противень. Края теста немного приподнять. Сверху положить кусочки сайры, кружочки помидоров и кольца сладкого перца, посыпать солью и перцем, смазать смесью майонеза и растительного масла и посыпать рубленым укропом и тертым сыром. Пиццу поставить на среднюю решетку прогретого аэрогриля и выпекать при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 30–40 минут.

Пицца с брынзой

Компоненты

Для теста

Мука – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Молоко – 1/3 стакана Немного соли

Для начинки

Брынза – 150 г Яйца – 2 шт. Молоко – 1/4 стакана Зелень петрушки и укропа – по 1–2 столовой ложке Соль и черный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить тесто, смешав муку с молоком, яйцом и маслом. Тесто тщательно вымесить, раскатать его в пласт толщиной в 1 см и положить на смазанный маслом противень. Края теста немного приподнять. Сверху положить нарезанную тонкими ломтиками брынзу, посыпать молотым перцем и рубленой зеленью, смазать взбитыми с молоком яйцами и поместить на среднюю решетку прогретого аэрогриля. Выпекать при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 30–40 минут.

Пицца с творогом

Компоненты

Для теста

Мука – 1,5 стакана Масло сливочное – 100 г Яйцо – 1 шт. Вода – 2–3 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Творог – 150 г Помидоры – 3 шт. Яйца – 3 шт. Сыр тертый – 2 стакана Рубленая зелень кинзы – 1–2 столовые ложки

Способ приготовления

Замесить тесто: масло порубить ножом, смешать с мукой, добавить яйцо, соль и немного воды. Вымесить тесто до однородного состояния и выдержать 2–3 часа в холодильнике. Затем тесто быстро раскатать в пласт толщиной в 1 см и выложить в смазанный маслом противень. Сверху положить ровным слоем смешанный с яйцами творог, выложить кружочки помидоров, обильно посыпать тертым сыром и присыпать рубленой зеленью. Пиццу поставить в прогретый аэрогриль и выпекать около 30–40 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Бисквит ванильный

Компоненты

Мука пшеничная – 1,25 стакана Яйца – 10 шт. Сахар – 1 стакан Ванильный сахар – 1 чайная ложка Сахарная пудра – 1–2 чайные ложки Сухари молотые – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Осторожно отделить яичные желтки от белков. Желтки тщательно растереть с сахаром до увеличения массы в 2–3 раза. Белки охладить и взбить миксером до 45-кратного увеличения объема. Затем в растертые желтки всыпать просеянную муку и ванильный сахар, перемешать, добавить взбитые белки и перемешать миксером до получения однородной массы. Форму для выпекания застелить пергаментной бумагой, смазать ее маслом и присыпать молотыми сухарями. Полученное сметанообразное тесто вылить в подготовленную форму, заполнив ее не более чем на 3/4 объема. Бисквит поставить в прогретый аэрогриль и выпекать около 30 минут при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции. Готовый бисквит остудить и посыпать сахарной пудрой.

Бисквит лимонный

Компоненты

Мука пшеничная – 1,25 стакана Яйца – 8 шт. Сахар – 1 стакан Масло сливочное – 150 г Изюм – 0,5 стакана Лимон – 1 шт. Сахарная пудра – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Осторожно отделить яичные желтки от белков. Желтки растереть добела с сахаром, добавить лимонный сок и натертую на терке цедру лимона. Отдельно взбить яичные белки и масло. В желтковую смесь добавить просеянную муку, взбитое масло, изюм и, наконец, взбитые белки. Все тщательно перемешать миксером до однородной массы. Затем эту массу вылить в приготовленную, как в предыдущем рецепте, форму, заполнив ее на 3/4 объема. Поставить в прогретый аэрогриль и выпекать при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции около 30 минут. Готовый бисквит охладить и посыпать сахарной пудрой.

Бисквит с какао

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Сахар – 1 стакан Яйца – 7 шт. Крахмал картофельный – 1 столовая ложка Какао порошок – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Просеянную муку смешать с крахмалом и порошком какао. Отделить яичные желтки от белков. Желтки растереть с сахаром, а белки охладить и взбить миксером до крутой пены.

Затем мучную смесь добавить в желтковую массу, размешать, добавить взбитые белки и тщательно перемешать тесто миксером до однообразного состояния. Форму для выпекания бисквита застелить пергаментом, смазать его маслом и посыпать молотыми сухарями. Бисквитное тесто вылить в подготовленную форму, поставить в прогретый аэрогриль и выпекать в течение 30 минут при температуре 180 градусов и средней скорости вентиляции.

Бисквит с яблоками

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Сахар – 1 стакан Яйца – 5 шт. Яблоки кислых сортов – 4–5 шт. Корица – 0,25 чайной ложки Сахарная пудра – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину и очистить кожицу, затем нарезать маленькими ломтиками, посыпать корицей и перемешать. Осторожно отделить яичные желтки от белков, растереть их с сахаром, добавить яблоки и перемешать. Белки немного охладить и взбить их в густую пену. В яично-яблочную смесь всыпать просеянную муку, добавить взбитые белки, быстро перемешать, вылить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму, поставить в прогретый аэрогриль и выпекать 30–35 минут при температуре 180–205 градусов и средней скорости вентиляции.

Форму с готовым бисквитом вынуть из аэрогриля, перевернуть на блюдо и снять с пирога. Пирог охладить и посыпать сахарной пудрой.

Бисквит с клюквой

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Сахар —1,5 стакана Яйца – 7 шт. Клюква – 2 стакана

Способ приготовления

Отделить яичные желтки от белков, растереть их с сахаром, добавить просеянную муку, перемешать, добавить отдельно взбитые яичные белки и перемешать тесто миксером до однородного состояния.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму ровным слоем выложить клюкву и залить ее бисквитным тестом, поставить в прогретый аэрогриль и выпекать пирог при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции в течение 30–35 минут.

Бисквит сметанный

Компоненты

Мука пшеничная – 1 стакан Сметана – 1 стакан Сахар – 0,5 стакана Яйца – 4 шт. Сахарная пудра – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Отделить яичные желтки от белков. Желтки растереть с сахаром добела, смешать со сметаной, добавить просеянную муку и перемешать. Отдельно взбить белки и добавить их в тесто, тщательно перемешать до образования однородной массы. В смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму вылить приготовленное тесто, поставить в прогретый аэрогриль и выпекать при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции в течение 30 минут.

Готовый бисквит охладить и обильно посыпать сахарной пудрой.

Рулет бисквитный с повидлом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1,25 стакана Яйца – 10 шт. Сахар – 1 стакан Сахарная пудра – 1 столовая ложка

Для начинки

Повидло яблочное – 1 стакан

Способ приготовления

Приготовить бисквитное тесто, как в предыдущем рецепте. Подобрать по размеру противень так, чтобы толщина теста на нем не превышала 1 см. Противень застелить промасленной бумагой, вылить на него приготовленное тесто и разровнять ножом по всей площади. Противень с бисквитом поставить в прогретый аэрогриль и выпекать около 30–35 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Готовый бисквит выложить на стол бумагой вверх, снять ее, а поверхность бисквита промазать повидлом, затем бисквит осторожно свернуть в рулет. Полученный рулет плотно обернуть бумагой до его полного охлаждения. С остывшего рулета снять бумагу и разрезать его на пирожные, слегка посыпать сахарной пудрой.

Рулет бисквитный с орехами и медом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 3 стакана Сметана – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Масло растительное – 1 столовая ложка

Для начинки

Сахар – 1 стакан Мед – 3 столовые ложки Орехи грецкие мелко рубленые – 2 стакана Корица – 0,25 чайной ложки Яичные желтки – 2 шт.

Способ приготовления

Приготовить начинку: смешать орехи с сахаром, корицей и медом.

Слегка размягчить масло и смешать его со сметаной, всыпать половину просеянной муки и замесить тесто. Затем выложить его на посыпанный мукой стол, добавить вторую половину муки и тщательно вымесить тесто. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, смазать его сверху растительным маслом, положить на него равномерно начинку. Тесто скатать трубочкой, положить на смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями противень и смазать яичными желтками. Противень с рулетом поставить в прогретый аэрогриль и выпекать изделие около 30 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Рулет бисквитный шоколадный

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1 стакан Сахар – 1 стакан Яйца – 7 шт. Какао порошок – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Масло сливочное – 300 г Молоко – 1,25 стакана Сахар – 3 столовые ложки Крахмал картофельный – 0,5 столовой ложки Ром – 2 столовые ложки Шоколад – 100 г

Способ приготовления

Приготовить тесто: яичные желтки отделить от белков, желтки растереть с 2/3 стакана сахара до исчезновения крупинок и продолжать взбивать до значительного увеличения объема.

Отдельно взбить охлажденные белки, добавив оставшийся сахар. Просеянную муку с порошком какао всыпать в желтковую смесь, перемешать, добавить взбитые белки и замесить тесто, вымешивать до однородного состояния. Вымешенное тесто вылить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями широкую форму, поставить в прогретый аэрогриль и выпекать около 30–35 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Приготовить крем: развести крахмал в четверти стакана холодного молока и оставить на некоторое время. Вскипятить оставшееся молоко, добавить сахар, размешать, затем вылить в него разведенный в холодном молоке крахмал, перемешать. В слегка охлажденный крахмальный кисель добавить ром, перемешать и соединить приготовленную смесь с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать и взбить миксером.

Испеченный бисквит промазать приготовленным кремом и свернуть его в рулет.

Распустить шоколад, обильно смазать им со всех сторон рулет и положить изделие в холодильник, выдержать в холоде 24 часа. Затем рулет разрезать на порции.

Рулет картофельный с ветчиной

Компоненты

Для теста

Мука – 1, 25 стакана Картофель отварной – 1–2 шт. Масло сливочное – 150 г Дрожжи свежие – 5 г

Для начинки

Ветчина вареная – 200 г Яйцо – 1 шт. Сметана – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Мука – 1 неполная столовая ложка

Способ приготовления

Отваренный в мундире картофель почистить и пропустить через мясорубку.

Охлажденное масло мелко порубить, смешать с мукой и картофелем. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, влить в приготовленную картофельно-мучную смесь и вымесить однородное тесто. Тесто поставить для подъема на 1 час в теплое место.

Приготовить начинку: ветчину пропустить два раза через мясорубку, в фарш добавить размягченное сливочное масло, сметану и муку. Фарш тщательно перемешать и проварить на слабом огне до получения однородной массы. Затем массу немного остудить, влить яйцо, перемешать и нагревать начинку до тех пор, пока яйцо не свернется.

Подошедшее тесто раскатать в тонкий пласт на посыпанном мукой столе. На пласт равномерно выложить приготовленную начинку, тесто свернуть трубочкой, а затем разрезать рулет на кусочки длиной около 7–8 см. Рулетики смазать взбитым яичным белком, положить их на смазанную маслом решетку прогретого аэрогриля, так чтобы между рулетиками было достаточно свободного пространства, т. к. при выпечке они увеличиваются в объеме. Выпекать при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 35 минут.

Рулет маковый с орехами

Компоненты

Для теста

Мука – 3,5 стакана Сахар – 1 стакан Масло – 200 г Яйца – 3 шт. Сметана – 0,5 стакана Сода – 0,5 чайной ложки Уксус яблочный – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Для начинки

Мак – 2 стакана Орехи грецкие рубленые – 2/3 стакана Сахар – 0,5 стакана

Способ приготовления

Смешать муку с содой. Охлажденное масло мелко порубить холодным ножом, смешать с мукой, добавить взбитые яйца, сметану, уксус и соль, тщательно перемешать и вымесить однородное тесто. Вымешенное тесто поставить на 40 минут в холодильник.

Приготовить начинку: смешать орехи с маком и сахаром.

Охлажденное тесто быстро раскатать в тонкий пласт, положить на него ровным слоем начинку и свернуть рулетом. Рулет смазать взбитым яичным белком, поместить на смазанную маслом решетку прогретого аэрогриля и выпекать рулет около 30–35 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Рулет с изюмом и курагой

Компоненты

Для теста

Мука – 3 стакана Масло сливочное – 200 г Яйца – 3–4 шт. Сметана – 1 стакан Сода – 1 чайная ложка Уксус яблочный – 2 чайные ложки

Для начинки

Изюм – 1 стакан Курага измельченная – 1 стакан Сахар – 1 стакан

Способ приготовления

Охлажденное масло порубить ножом, смешать с мукой, добавить сметану, погашенную уксусом соду и яичные желтки. Вымесить однородное тесто и поставить на 2–3 часа в холодильник.

Приготовить начинку: смешать изюм, курагу и сахар, добавить взбитые яичные белки и тщательно перемешать.

Охлажденное тесто разрезать на 4 равные части, каждую часть раскатать в тонкий пласт, равномерно нанести начинку и свернуть рулетом. Рулеты выложить на смазанную маслом решетку прогретого аэрогриля и выпекать около 35–40 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Пирог с творогом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Масло сливочное – 150 г Сахар – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Сметана – 0,75 стакана Сода питьевая и соль – по 0,25 чайной ложки

Для начинки

Творог – 300 г Сахар – 1 столовая ложка Яйца – 2 шт. Мука – столовая ложка Сметана – 2 столовые ложки Изюм – 4 столовые ложки

Способ приготовления

Масло растереть с сахаром, добавить сметану и взбитые яйца, тщательно перемешать.

Затем добавить муку, смешанную с солью и содой и замесить тесто до образования однородной массы. Вымешенное тесто поставить в холодильник на 30–40 минут.

Тем временем приготовить начинку. Творог для начинки должен быть сухим. Для удаления лишней влаги из творога его необходимо поместить в 2–3 слоя марли, а затем положить под груз. Сухой творог смешать с мукой, сахаром, сметаной и яичными желтками, добавить изюм и всю массу тщательно перемешать.

Охлажденное тесто раскатать по размеру формы для выпечки, так чтобы слой теста был толщиной около 1 см, выложить его в смазанную маслом форму, при этом края теста приподнять, сверху положить начинку, края теста загнуть на начинку и смазать их яичным желтком.

Форму с пирогом поставить в прогретый аэрогриль и выпекать изделие до готовности при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Пирог со сгущенным молоком

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Масло сливочное – 100 г Яйца – 2 шт. Сахар – 0,5 стакана Сметана – 1 стакан Лимон – 1 шт. Сода питьевая и соль – по 0,25 чайной ложки

Для крема

Масло сливочное – 100 г Молоко сгущенное – 1 банка Какао порошок – 3 столовые ложки Коньяк – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Предварительно нужно заняться приготовлением крема. Для этого банку сгущенного молока положить в кастрюлю с водой и варить в течение 2,5–3 часов, затем сгущенку охладить. Сливочное масло нужно слегка размягчить и, постепенно добавляя вареную сгущенку, перемешивать до образования однородной массы. Лучше это сделать миксером.

Затем в массу ввести порошок какао и добавить ложку коньяка. Тщательно перемешать.

Приготовить песочное тесто, как и в предыдущем рецепте: сливочное масло растереть с сахаром, добавить взбитые яйца, сметану и натертую на терке цедру лимона, перемешать. Затем постепенно добавляя муку, смешанную с солью и содой, замесить тесто до однородного состояния. Вымешенное тесто поместить в холодильник на 20–30 минут.

Охлажденное тесто разделить на пять частей, каждую часть раскатать в виде тонкой круглой лепешки, наколоть в нескольких местах ножом и положить на смазанный маслом пергамент. В пергаменте предварительно нужно сделать дырочки. Каждую лепешку поместить на среднюю решетку прогретого аэрогриля и выпекать отдельно при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 20 минут. Каждый испеченный корж обильно смазать кремом и положить друг на друга. Украсить пирог можно остатками крема.

Пирог ореховый

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Масло сливочное – 150 г Сахар – 2 стакана Яичные желтки – 4 шт. Сода питьевая и соль – по 0,25 чайной ложки

Для начинки

Орехи грецкие рубленые – 2 стакана Сахар – 1 стакан Яичные белки – 4 шт. Сахарная пудра – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Масло порубить на мелкие кусочки и смешать его с мукой, перемешанной с солью и содой, замесить тесто. Вымешенное до однородной массы тесто положить в холодильник на 20–25 минут.

Приготовить начинку: рубленые орехи смешать с половиной стакана сахара.

Охлажденное тесто раскатать в пласт по размеру формы для выпечки и выложить его в смазанную маслом форму, приподнять края. Сверху положить начинку из орехов с сахаром и залить ее яичными белками, взбитыми с половиной стакана сахара. Форму с пирогом поставить в прогретый аэрогриль и выпекать изделие при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 30–40 минут. Готовый пирог немного охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пирог с ягодами

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 150 г Сахар – 0,5 стакана Лимон – 1 шт. Сахар ванильный – 1 чайная ложка

Для начинки

Ягоды (земляника, малина, ежевика) – 2 стакана Сметана – 2 стакана Яйца – 2 шт. Сахар – 0,5 стакана

Способ приготовления

Сливочное масло растереть добела с сахаром, добавить взбитые яйца и натертую на терке лимонную цедру, перемешать. Затем, постепенно добавляя муку, смешанную с ванильным сахаром, замесить однородное тесто. Вымешенное тесто поместить в холодильник на 25–30 минут. Охлажденное тесто раскатать в пласт, положить его в смазанную маслом форму, приподнять края, сверху разложить равномерно ягоды и залить их смесью сметаны со взбитыми яйцами и сахаром. Форму с пирогом поместить в прогретый аэрогриль и выпекать изделие при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции в течение 30 минут.

Пирог со щавелем

Компоненты

Для теста

Мука – 2 стакана Яйцо – 1 шт. Масло сливочное – 150 г Вода – 1/3 стакана Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Щавель – 300 г Сахар – 0,5 стакана Корица молотая – 0,5 чайной ложки Крахмал картофельный – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Мелко порубить охлажденное масло, смешать его с мукой, добавить яйцо и соль и влить немного холодной воды. Быстро вымесить однородное тесто, скатать его в шар и поставить на 1 час в холодильник.

Приготовить начинку, смешав мелко нарубленный щавель с сахаром, корицей и крахмалом.

Охлажденное тесто вынуть из холодильника, разделить его на две неравные части. Большую часть теста раскатать в тонкий пласт толщиной 1,5 см, выложить на смазанный маслом противень. На этот слой теста равномерно положить начинку и накрыть ее вторым тонко раскатанным пластом теста. Края теста защипнуть. Выпекать в прогретом аэрогриле около 30 минут при температуре 180–205 градусов и средней скорости вентиляции.

Пирог с повидлом

Компоненты

Для теста

Мука – 3 стакана Масло сливочное – 5 столовых ложек Сахар – 4 столовые ложки Яйца – 3 шт. Молоко – 3/4 стакана Дрожжи свежие – 20 г Соль – по вкусу

Для начинки

Повидло любое – 350 г

Способ приготовления

Просеянную муку смешать с солью и сахаром, влить разведенные в теплом молоке дрожжи, добавить масло и яйца и замесить тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, накрыть салфеткой и поставить для подъема в теплое место. Как только тесто поднимется, обмять его и раскатать на посыпанном мукой столе в тонкий пласт толщиной в 1 см. Края теста ровно обрезать. Раскатанное тесто выложить на смазанный маслом противень, сверху равномерно выложить повидло и загнуть края теста. Поверх повидла выложить полоски из обрезков теста в виде плетенки и смазать их взбитым яйцом.

Противень с пирогом поставить в прогретый аэрогриль и выдержать в нем около 10–15 минут. Затем включить прибор и выпекать пирог около 25–30 минут при температуре 235 градусов и средней скорости вентиляции.

Остывший пирог разрезать на куски и посыпать сахарной пудрой.

Пирог с луком

Компоненты

Для теста

Мука – 1,25 стакана Яйца – 1 шт. Вода – 0,25 стакана Масло сливочное – 150 г Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Лук репчатый – 3 шт. Масло растительное – 3 столовые ложки Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт. Молоко – 4 столовые ложки Сыр тертый – 7 столовых ложек Соль – по вкусу

Способ приготовления

Муку смешать с содой и щепоткой соли, добавить нарубленное масло, перемешать и осторожно смешать массу с водой и сырым яйцом. Замесить тесто и поставить его в холодильник на 30–40 минут.

Приготовить начинку: лук нашинковать колечками, обжарить в растительном масле, затем смешать его с рублеными яйцами и пятью столовыми ложками тертого сыра.

Охлажденное тесто вынуть из холодильника и выложить его в смазанную маслом форму, выровнять поверхность. На тесто положить начинку, разровнять ее, сверху посыпать оставшимся тертым сыром. Форму с пирогом поставить в прогретый аэрогриль и выпекать пирог около 35 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Пирог с рыбой и картофелем

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 4 стакана Дрожжи – 25 30 г Масло растительное – 0,5 стакана Вода – 1 стакан Сахар – 2 столовые ложки Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Филе рыбное – 500 г Отварной картофель – 2 шт. Лук репчатый – 3 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Мука – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплой воде, добавить немного муки, размешать и поставить опару в теплое место для подъема. В подошедшую опару добавить растительное масло, сахар, соль и просеянную муку. Замесить тесто. Вымешенное тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема.

Приготовить начинку: рыбное филе нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Лук нашинковать и тоже обжарить в растительном масле. Картофель почистить и нарезать тонкой соломкой. Готовое тесто разделить на две части, примерно на 2/3 и 1/3. Большую часть раскатать в пласт толщиной в 1 см, выложить на смазанный маслом противень, на тесто положить ровным слоем картофель, затем обжаренную рыбу, а сверху жареный лук.

Второй пласт раскатать равным по величине первому и закрыть им начинку. Края теста защипать и оставить пирог для расстойки, накрыв его полотенцем. Подошедший пирог смазать взбитым яйцом, поставить в прогретый аэрогриль и выпекать около 30–40 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Пирог сырный

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 3,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Вода – 1 стакан Соль – 1 чайная ложка

Для начинки

Сыр тертый – 1 стакан Молоко – 1 стакан Яйца – 4 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить начинку: яйца взбить, смешать с молоком и тертым сыром, добавить растопленное масло, посолить, поперчить и тщательно перемешать до образования густой однородной массы.

Приготовить тесто: муку просеять, смешать с солью, водой и растительным маслом, вымесить тесто. Готовое тесто разделить на 6 одинаковых частей. Каждую часть теста раскатать на посыпанной мукой доске в круглые пласты. Пласты теста смазать маслом.

В смазанный маслом противень выложить друг на друга три пласта теста, сверху выложить начинку и разровнять. Затем начинку накрыть оставшимися тремя пластами теста. Пирог поставить в предварительно прогретый аэрогриль и выпекать при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 40–50 минут.

Пирог лимонный

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 3 стакана Сахар – 0,5 стакана Яйца – 2 шт. Масло сливочное – 200 г Сода питьевая – 0,25 чайной ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Лимон – 1 шт. Сахар – 1 стакан

Способ приготовления

Приготовить начинку: лимон разрезать на 4 части, удалить семена, затем натереть на мелкой терке и смешать с сахаром.

Приготовить тесто: растереть масло с сахаром добела, добавить два взбитых яичных белка, тщательно перемешать, засыпать муку, смешанную с содой и солью и тщательно вымесить тесто. Затем тесто разделить на две равные части, из каждой части сформировать одинаковые лепешки. В смазанный маслом противень выложить одну лепешку, сверху положить начинку и накрыть второй лепешкой, верх смазать яичными желтками. Пирог поставить в предварительно прогретый аэрогриль и выпекать около 30–40 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Пирог апельсиновый

Компоненты

Мука – 1 стакан Масло сливочное – 100 г Яйца – 4 шт. Сахар – 0,5 стакана Сода – 0,5 чайной ложки Уксус виноградный – 1 чайная ложка Апельсин большой – 1 шт.

Способ приготовления

Распустить сливочное масло, всыпать сахар, перемешать миксером и, постепенно добавляя по 1 яйцу, взбить смесь до однородного состояния. Добавить натертую на терке цедру апельсина вместе с соком, муку и погашенную уксусом соду. Вымесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маслом форму и поставить в прогретый аэрогриль. Выпекать при температуре 180–205 градусов и средней скорости вентиляции в течение 30–40 минут.

Пирог с черносливом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 3 стакана Дрожжи – 25 30 г Молоко – 1 стакан Яйца – 4 шт. Масло сливочное – 100 г Соль – по вкусу

Для начинки

Чернослив без косточек – 1 стакан Сахарная пудра – 0,5 стакана

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить яйца, распущенное сливочное масло, соль и просеянную муку. Вымесить тесто и поставить его в теплое место для подъема. Подошедшее тесто раскатать тонким слоем, выложить на смазанную маслом решетку прогретого аэрогриля и выдержать 10–15 минут. Как только тесто поднимется, включить прибор и выпекать пирог около 30 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Затем на горячий пирог равномерно выложить чернослив, посыпать сахарной пудрой и запечь в течение 10–15 минут при тех же параметрах.

Пирог кукурузный

Компоненты

Мука кукурузная – 2 стакана Простокваша – 2 стакана Масло сливочное – 1 столовая ложка Сахар – 2 столовые ложки Яйца – 3 шт. Соль и сода – по 1/4 чайной ложки

Способ приготовления

Кукурузную муку смешать с сахаром, солью и содой, постепенно вливая смешанную с яйцами и сливочным маслом простоквашу, замесить однородное тесто. Вымешенное тесто уложить на смазанный маслом противень, толщина слоя теста должна быть не более 2,5 см. Выпекать пирог в прогретом аэрогриле около 35–40 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Пирожки с капустой

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Молоко – 2/3 стакана Дрожжи – 15 г Сахар – 1 столовая ложка Масло сливочное – 3 столовые ложки Яйца – 2 шт. Соль – 1/4 чайной ложки

Для начинки

Капуста белокочанная – четверть небольшого кочана Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Яйца, сваренные вкрутую – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Приготовить начинку: капусту нашинковать соломкой, обдать кипятком и откинуть на сито. Затем положить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить в течение 15 минут, добавив мелко нашинкованный лук. Сваренные яйца нарубить и смешать с капустой, посолить и тщательно перемешать.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока, добавить немного сахара и поставить в прогретый аэрогриль на 15 минут. В кастрюлю налить подогретое молоко, добавить оставшийся сахар, соль, влить разведенные и процеженные дрожжи и яйца, тщательно перемешать. Затем всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием процесса замешивания в тесто постепенно вмешать размягченное до густоты сметаны сливочное масло. Вымешенное тесто выложить на чистый и посыпанный мукой стол, раскатать в ровный пласт и нарезать его на кусочки. Каждый кусочек подкатать и придать ему форму шарика. Подготовленные шарики уложить на посыпанную мукой доску швом вниз и выдержать около 8 минут. Затем шарики раскатать скалкой на круглые лепешки. На каждую лепешку положить по столовой ложке начинки, лепешки свернуть, а края защипать. Подготовленные пирожки уложить на смазанную маслом среднюю решетку прогретого аэрогриля, при этом расстояние между пирожками должно быть не менее трех см, и выдержать пирожки для расстойки около 25 минут при температуре 65 градусов и низкой скорости вентиляции. Затем пирожки смазать взбитым яйцом и выпекать около 20–25 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции. На средней решетке умещается около 6–7 пирожков.

Аналогично готовятся пирожки с грибами. Для их начинки нужно взять

Свежих грибов – 300 г Лука репчатого – 1–2 шт. Масла

растительного – 2–3 столовые ложки Сметаны – 2–3 столовые ложки Соль и перец молотый добавляются по вкусу

Для приготовления грибной начинки грибы отварить в подсоленной воде до готовности, нашинковать и прожарить в растительном масле вместе с нашинкованным луком, добавить соль и перец, влить сметану, тщательно перемешать и прогреть на слабом огне еще 7-10 минут.

Пирожки слоеные с творогом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 250 г Вода – 0,5 стакан

Масло сливочное – 250 г Масло растительное – 1 чайная ложка Соль – 0,5 чайной ложки

Для начинки

Творог – 100 г Масло сливочное —1 чайная ложка Яйцо – 1 шт. Мука – 0,5 столовой ложки Молоко – 2 столовые ложки Сахар – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять холмиком на чистый стол, сделать в ней углубление. В углубление влить воду с растворенной в ней солью, добавить растительное масло и постепенно замесить тесто, при этом оно не должно быть очень крутым. Вымешивать тесто нужно до однородного состояния и быстро. Вымешенное тесто поместить в холодильник на 30–40 минут, предварительно надрезав его в нескольких местах.

Приготовить начинку: яйцо взбить с молоком и смешать с творогом, добавить сахар, соль, муку и распущенное сливочное масло. Массу тщательно перемешать.

Охлажденное тесто выложить на посыпанный мукой стол и раскатать его в тонкий пласт. На середину пласта положить сливочное масло, края теста сложить конвертиком и поместить в холодильник на 10–15 минут. Охлажденное тесто опять раскатать в тонкий пласт, при этом следить за тем, чтобы масло не выходило из теста. Раскатанный пласт сложить втрое и положить в холодильник. Эту процедуру повторить 3–4 раза. Перед каждым раскатыванием тесто нужно помещать в холодильник.

Затем из пласта раскатанного теста тонким стаканом вырезать кружочки. На каждый кружочек выложить порции начинки, сверху начинку накрыть вторым кружочком и края защипать. Лист пергамента вырезать по величине решетки аэрогриля, сделать в нем дырочки, смазать бумагу маслом и уложить на среднюю решетку аэрогриля. Прибор предварительно прогреть. На подготовленный пергамент уложить пирожки, смазать их взбитым яйцом, включить аэрогриль и выпекать пирожки около 15 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Пирожки с яблоками

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Простокваша – 1 стакан Масло сливочное – 250 г Соль – 0,3 чайной ложки

Для начинки

Яблоки кисло сладкие – 800 г Сахар – 1 неполный стакан

Способ приготовления

Муку просеять, высыпать на доску горкой и сделать в ней углубление. В углубление влить простоквашу, всыпать соль и положить размягченное масло. Осторожно вымесить тесто, выкатать его в шар, накрыть салфеткой и поставить в холодильник минут на 40–45.

Приготовить начинку: яблоки разрезать на 4 части, очистить от сердцевины, нарезать кусочками, добавить сахар и перемешать.

Тесто вынуть из холодильника, раскатать пластом, затем вырезать из него тонким стаканом лепешки. На каждую лепешку положить по столовой ложке начинки, лепешки свернуть, а края защипать. Затем подготовленные пирожки уложить на смазанную маслом среднюю решетку предварительно прогретого аэрогриля так, чтобы расстояние между пирожками было около двух сантиметров. Пирожки быстро смазать взбитым яйцом и выпекать около 20 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Расстегаи с мясом

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2,5 стакана Дрожжи – 25 30 г Яйца – 3 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Молоко – 1,25 стакана Соль – по вкусу

Для начинки

Мясо без костей – 800 г Лук репчатый – 2 шт. Яйца, сваренные вкрутую – 3 шт. Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, процедить. Жидкость осторожно добавить в муку, тщательно перемешать, замесить тесто, поставить в теплое место и дать ему подняться.

Затем в тесто добавить желтки двух яиц и масло, тщательно вымесить и опять, поставив в теплое место, дать тесту подняться.

Приготовить начинку: мясо вместе с очищенным луком пропустить через мясорубку и обжарить в масле. Обжаренный фарш еще раз пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить рубленые яйца и тщательно перемешать.

Подошедшее тесто раскатать, нарезать небольшими кусочками. Из каждого кусочка теста сформировать шарики, сложить их на посыпанную мукой доску и выдержать 8-10 минут. Затем шарики раскатать в круглые лепешки, на середину лепешек положить порции начинки, края теста приподнять и защипнуть, оставив середину открытой (расстегнутой). Подготовленные расстегаи осторожно выложить на смазанную маслом среднюю решетку предварительно прогретого аэрогриля и выдержать их 10 минут в закрытом аэрогриле. Затем включить прибор и выпекать пирожки около 3040 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Расстегаи с рыбой

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2,5 стакана Дрожжи – 25 30 г Молоко – 1,25 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Филе рыбы – 400 г Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Яйцо, сваренное вкрутую – 1 шт. Сухари молотые – 1 столовая ложка Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке и процедить. Процеженную жидкость влить постепенно в муку, замесить тесто и поставить его в теплое место. В подошедшее тесто добавить масло, вымесить и опять поставить в теплое место и дать тесту подняться.

Приготовить начинку: филе рыбы нарезать кусочками и обжарить в растительном масле. Затем к рыбе добавить нашинкованный лук и еще раз прожарить. Рыбно-луковую массу немного охладить и пропустить через мясорубку. В фарш добавить рубленое яйцо, молотые сухари, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Готовое тесто выложить на посыпанную мукой доску, разрезать на кусочки, из каждого кусочка сформировать шарики и выдержать их 8-10 минут на столе. Затем шарики раскатать в лепешки, на середину каждой положить порции начинки, края приподнять и защипнуть так, чтобы середина оставалась открытой. Пирожки выложить на смазанную маслом среднюю решетку предварительно прогретого аэрогриля и выдержать их около 10 минут в закрытом аэрогриле. Затем включить прибор и выпекать пирожки около 35 минут при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции.

Хачапури (на пресном тесте)

Компоненты

Для теста

Мука пшеничная – 2 стакана Масло сливочное – 130 г Сметана – 0,5 стакана Сода питьевая – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Для начинки

Сыр адыгейский или осетинский – 300 г Яйца – 1 шт. Масло сливочное – 100 г Соль – по вкусу

Способ приготовления

Охлажденное масло мелко порубить ножом, смешать с просеянной мукой, смешанной с содой и солью, добавить сметану и замесить очень крутое тесто.

Сыр натереть на терке, смешать с размягченным маслом и яйцом и тщательно перемешать до однородной массы.

Вымешенное тесто раскатать в жгут, затем разрезать его на несколько кусков. Каждый кусок теста раскатать в тонкий прямоугольный пласт, на одну половину пласта выложить равномерно начинку и накрыть второй частью пласта, края защипать. Пирожки наколоть вилкой в нескольких местах, выложить на смазанную маслом среднюю решетку предварительно прогретого аэрогриля и выпекать при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 30–40 минут. Готовые хачапури смазать растопленным сливочным маслом.

Колобки с корицей

Компоненты

Мука – 3 стакана Кефир – 1,25 стакана Сода – 1 чайная ложка Соль – по вкусу Корица молотая – 1–2 чайные ложки Сахарная пудра – 1–2 столовые ложки

Способ приготовления

Смешать муку с содой и солью, добавить кефир, перемешать и замесить однородное тесто. Тесто не должно быть крутым. Затем тесто раскатать колбаской и разрезать на 8-10 равных частей. Из каждой части сформировать колобки, положить их на смазанную маслом среднюю решетку прогретого аэрогриля и выпекать при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 3040 минут.

Готовые колобки посыпать молотой корицей и сахарной пудрой.

Кекс московский

Компоненты

Мука – 1 стакан Сахар – 1 неполный стакан Масло сливочное – 150 г Изюм – 1 стакан Яйца – 3–4 шт. Коньяк – 1 столовая ложка Соль – по вкусу Сахарная пудра – 1–2 столовые ложки

Способ приготовления

Масло слегка распустить и тщательно растереть с сахаром, постепенно добавить яйца, а затем коньяк и немного соли. Взбивать миксером до однородного состояния. Затем во взбитую массу добавить муку и изюм и вымесить однородное тесто.

Небольшие формочки, примерно объемом 100 мл, смазать маслом и выложить в них приготовленное тесто. Выровнять поверхность теста. Формочки с тестом поставить в прогретый аэрогриль и выпекать кексы при температуре 205 градусов и средней скорости вентиляции около 30 минут.